Oecon. 554 h

<36634971710018

<36634971710018

Bayer. Staatsbibliothek

Decon. 554 h

19 B

7485.

Deutscher
Weinbau und Weinhandel,

dessen mögliche Konkurrenz mit dem französischen;

und die

chemische Wein-Verbesserung,

vom

Standpunkte der Wein-Wissenschaft beleuchtet

von

Sebastian Englerth.

Würzburg.
Druck von Bonitas-Bauer.
1849.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Vorrede.

Es wird manchem Leser auffallend erscheinen, hier vier Abhandlungen, dem Inhalte nach zwar im innigsten Zusammenhange, aber getrennt neben einander zu finden, und er wird sich die Frage aufwerfen, warum sie nicht zu einem vereinigten Ganzen umgearbeitet gegeben wurden. Ich glaube aber, gerade dadurch würden sie ihre Eigenthümlichkeit und ihr Interesse verlieren, weßwegen auch zur Einleitung die Geschichte dieser Abhandlungen hier folgt.

Ein Comité der wandernden Gesellschaft deutscher Land- und Forstwirthe setzt zu ihren jährlichen Versammlungen die interessantesten Fragen zur Beantwortung fest und gibt hiemit den Hauptstoff zu den Verhandlungen. Eine für Deutschland gewiß höchst wichtige Frage war die für die Versammlung zu Gratz im Jahre 1846 gestellte Frage 3: „Welche sind die Ursachen, warum Deutschland, das mit Einschluß von Ungarn, Kroatien, Siebenbürgen und der Militärgränze bei 2 Millionen Joche Rebland besitzt und über 60 Millionen Eimer Wein unter nicht ungünstigen klimatischen Verhältnissen jährlich produzirt, keine Konkurrenz mit den französischen Weinen auszuhalten vermag?“ — Diese Frage wurde weder zu Gratz noch während der Zeit beantwortet.

Die Gestaltung der jüngst eingetretenen politischen Bewegungen Deutschlands bergen in sich unverkennbar dessen künftiges Schicksal, sowol im Innern des Landes, als auch besonders in seiner Stellung zu den andern Staaten. Wenn nur die Erkenntniß des Wahren die Schritte der Besserung in sich schließt, so glaube ich, daß gerade bei diesen mit der politischen Bewegung zugleich verbundenen Veränderungen in Handels- und Zollverhältnissen durch die Beantwortung dieser Frage dem Vaterlande ein Dienst erwiesen werden würde, und hierin lag die Aufforderung an mich, einen Beitrag zu liefern und die erste Abhandlung zu bearbeiten. Da ich aber nur die Zeit der Muße dazu verwenden konnte, und der Gegenstand doch Gründlichkeit fordert, so fand ich im Verlauf der Arbeit die mir gesetzte nicht geringe Aufgabe.

Ich würde mich der Beantwortung dieser Frage sogleich nach ihrer Bestimmung zur Versammlung in Gratz mit um so größerem Vergnügen gewidmet haben, da mir die hohe Auszeichnung zu Theil ward, unter die besonders geladenen Gäste gezählt zu werden; allein beinahe gleichzeitig traf mit jener die Versammlung der Wein- und Obst-Produzenten in Heilbronn zusammen, und dort wurden, wie ich später zeigen werde, Fragen gestellt, die bei unrichtiger Beurtheilung von den nachtheiligsten Folgen hätten sein können, weßhalb ich mich bei der vermöge meiner Berufspflichten zu dergleichen Arbeiten spärlich zugemessenen Zeit vor Allem auf letztere beschränken mußte. Was ich aus Dankbarkeit für die mir gewordene Einladung des Durchlauchtesten Vorstandes der Gratzer Versammlung schuldig geworden bin, trage ich hiemit nach.

Die zweite Abhandlung wurde durch den von dem Ausschusse des Allgemeinen deutschen Vereins zum Schutze vaterländischer Arbeit zu Frankfurt erlassenen Aufruf „Ansprache an die Weinproduzenten Deutschlands" hervorgerufen.

Von gleich großem Interesse für den Weinbau, Weinhandel und die hier einschlägige künftige Gesetzgebung dürfte eine Beleuchtung der chemischen Weinverbesserung vom Standpunkte der Weinwissenschaft aus sein, und dieses veranlaßte mich, meine hierüber gemachten Erfahrungen hier beizuschließen.

Vom Herrn Hofrath Mangold wurde ich brieflich ersucht, zur Aufstellung von Fragen zur Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten im Jahre 1846 zu Heilbronn beizutragen. Zwar verhinderte mich eine Augenkrankheit, der an mich ergangenen Aufforderung nach Wunsch zu entsprechen; inzwischen aber bearbeitete ich einiges Material, schickte es ein, und darunter befand sich die Frage: „Ist es im Interesse der Produzenten und Konsumenten oder auch nur in einem von beiden, den Wein nicht blos als Naturprodukt zu betrachten, sondern ihn mit Hülfe der Kunst zu verändern — und sollen die von mehreren Chemikern bekannt gemachten, selbst der Gesundheit unschädlichen sogenannten Verbesserungen der Weine im Interesse der Produzenten und Konsumenten angewendet werden oder nicht?“ Mit dieser Frage wollte ich eine aus den intelligentesten deutschen Weinbauern bestehende Gesellschaft veranlassen, sich über einen in die Produktion und Konsumtion so tief eingreifenden Gegenstand frei und offen auszusprechen. Allein die hier in freier Form gestellte Frage wurde vom Freiherrn von Babo, welcher, wie ich später erfuhr, sämmtliches Material bearbeitete und daraus die Fragen festsetzte, im positiven Sinne umgeändert und die der unten folgenden dritten Abhandlung vorgesetzten sechs Fragen daraus gebildet. Diese dem Ursprunge nach ganz veränderten Fragen veranlaßten mich zu dritten Abhandlung. Nachdem ich dieselbe zur bestimmten Zeit vorher eingeschickt hatte, wurde ich durch nachfolgendes Schreiben des Präsidenten Herrn Oberjustizrath von Rümelin veranlaßt, der Versammlung beizuwohnen: „E. W. geehrtes Schreiben vom 16. September nebst dem mit deutscher Redlichkeit und Gründlichkeit geschriebenen Aufsatz über

Weinverfälschung habe ich heute empfangen und werde dadurch zur wiederholten Bitte veranlaßt, daß Sie doch persönlich der Versammlung vom 30. anwohnen möchten; denn es wäre Schade, wenn der Aufsatz nicht von seinem Verfasser vorgetragen und vertheidigt würde u. s. w." Das Resultat der Abhandlung bei der Versammlung selbst befindet sich am Schlusse derselben (s. auch die Verhandlungen S. 170.)

Gleichzeitig mit der Versammlung zu Heilbronn erschien das Buch „Die Erzeugung und Behandlung des Traubenweines vom Freiherrn von Babo." Mannigfache Arbeiten verhinderten mich, dieses Werk früher zu lesen, und ich laß es erst in den Mußestunden des darauffolgenden Winters. Die darin aufgestellten Grundsätze konnte ich nicht theilen, wollte aber aus persönlicher Hochachtung gegen den Herrn Verfasser dasselbe nicht rezensiren. Um so mehr konnte ich mich dessen enthoben fühlen, da ein würdiger, in der Weinbau-Literatur so bekannter Mann, Herr Rentamtmann **Dr.** Ungemach, es zu thun mir erklärte. Nachdem aber zu der im Jahre 1847 zu Ueberlingen stattgefundenen Versammlung die Fragen erschienen, und Frage 2 jenen Gegenstand auch bei dieser Versammlung leicht wieder zur Sprache hätte bringen dürfen: so konnte ich bei dem in den deutschen Sprachgebrauch und in die reine Wissenschaft nicht minder als in Deutschlands Interesse so tief eingreifenden Gegenstand der Sache wegen nicht länger zögern, die vom Freiherrn von Babo vom Standtpunkte der Weinwissenschaft aus in seinem Buche aufgestellten Grundsätze in einer Rezension zu beleuchten, welche ich an den Herrn Präsidenten der Versammlung, Freiherrn v. Bodmann, und auch an Herrn Staatsrath Fischer zur Aufnahme in die landwirtschaftliche Literatur-Zeitung sendete. In dieser findet sie sich abgedruckt J. 1847, H. 8, S. 72; in den zur Zeit noch nicht erschienenen Verhandlungen der Wein- und Obstproduzenten im Jahre 1847 werden sie sich gleichfalls vorfinden.

Zur Aufnahme in beide Zeitschriften konnte ich nur eine kürzere Abhandlung liefern. Da aber beide Zeitschriften nur in einem beschränkten Kreise zirkuliren, so wünschten meine Freunde eine größere Publizität. Obgleich schon viele kleine Abhandlungen von mir in verschiedenen Zeitschriften zerstreut erschienen, so war ich doch zu schüchtern, eine eigene Broschüre herauszugeben. Endlich aber nahm ich Veranlassung, diese Schüchternheit fallen zu lassen und nach einer vermehrten Ausarbeitung der letzten Abhandlung das Ganze im Druck zu geben.

Durch diese meine erste populäre Erscheinung beabsichtige ich gewiß nichts weniger, als den Anspruch eines Gelehrten zu machen, da ich, aus einer Elementarschule hervorgegangen, nur mit Mühe jene Kenntnisse erlangen konnte, die Anderen durch jugendliche wissenschaftliche Bildung leicht geboten sind. Dieses dürfte wol meine Bitte um eine nachsichtige Aufnahme rechtfertigen. Zwar verkenne ich nicht die dem Werkchen bevorstehende ungünstige Beurtheilung von einer einseitigen chemischen Ansicht oder einem individuellen Interesse; allein dieses Urtheil achte ich weniger als die Blüthe meines Vaterlandes, als das Wohl und die Gesundheit meiner Mitmenschen. Denn nur dieses einzig und allein war die mich hiebei leitende Idee. Und sollte ich dazu einen auch nur kleinen Beitrag geliefert haben, so würde ich mich für die gehabte Mühe vollkommen entschädigt fühlen.

Noch muß ich nachträglich bemerken, daß die erste Abhandlung „Ueber die Fesseln, welche dem deutschen Weinbau und Weinhandel noch angelegt sind u. s. w." im verflossenen Sommer bearbeitet wurde und schon Anfangs September fertig war. Auch sendete ich am 3. Oktober eine Abschrift an die hohe deutsche Reichsversammlung nach Frankfurt, und nur die dem Buchhandel höchst ungünstigen Verhältnisse hinderten das frühere Erscheinen dieses Werkes.

Da aber ein Entwurf des künftigen Zolltarifs von Seite des hohen Reichsministeriums und eine Feststellung desselben von

der deutschen Nationalversammlung demnächst zu erwarten ist, von Seite der Freihandelsmänner eine Ermäßigung des Eingangszolles auf fremde Weine von 8 Thalern per Zentner auf 3 Thaler begehrt wurde, nach den Verhandlungen der Land- und Forstwirthe zu Gratz aber über Frage 3, welche sowol in der allgemeinen, als auch in der Sektions-Sitzung zu Sprache kam, noch sehr viel Dunkel zu herrschen scheint: so konnte ich, obschon ich meine Arbeit nur als einen Beitrag zur Lösung der Frage ansehe, doch nicht länger anstehen, dieselbe der Oeffentlichkeit zu übergeben. Möge der Inhalt mit derselben Freimüthigkeit beurtheilt wurden, als er gegeben ist.

Bei der Beschleunigung des Druckes und meiner Entfernung vom Druckorte schlichen sich einige Fehler ein, welche am Schlusse berichtiget sind.

Randersacker, im Februar 1849.

Der Verfasser.

Register.

Seite.

I.

Ueber die Fesseln, welche dem deutschen Weinbau und Weinhandel noch angelegt sind und es dem deutschen Wein unmöglich machen, mit dem französischen auf dem Weltmarkte zu konkurriren. 1
I. **Abtheilung.** Die natürliche Lage beider Länder. 3
II. **Abtheilung.** Die Volkswirthschaft. 6
Ursache, warum der deutsche Weinbau bei nicht ungünstigen klimatischen Verhältnissen mit dem Frankreichs nicht konkurriren kann. 21

Diese liegen:

A. Im Weinbaue selbst. 21
B. Im Weinabsatze. 24
Der gegenwärtige Stand Deutschlands. 31
1) Der Kaiserstaat Oesterreich. 31
Die Zollvereinsstaaten. 32
2) Der süddeutsche Zollverein. 33
3) Der norddeutsche Zollverein. 33
4) Die norddeutschen noch nicht zum Zollvereine beigetretenen Staaten. 45
C. Aus der Ursache folgt die Wirkung und auch die Beantwortung der Frage. 45
Durch welche Mittel wird Deutschland seine von der Natur aus angewiesene günstige Stellung im Weinbaue besser benützen als bisher? 49
Nationalökonomische Mittel. 49
Die technischen Veränderungen des Weinbaues. 54

II.

Beleuchtung des Aufrufes an die deutschen Weinproduzenten. 57

III.

Die chemische Weinverbesserung vom Standpunkte der Weinwissenschaft beleuchtet in zwei Theilen. 63
I. **Theil.** Abhandlung, vorgetragen zu Heilbronn im Jahre 1846. . . 63
1) Ist es nothwendig, den Wein durch Zusätze anderer Mittel aus dem Pflanzen- und Mineralreiche, welche die dem Weine eigenthümlichen Bestandtheile enthalten oder theilweise benehmen, zu verbessern? . . 66
2) Ist es nützlich? 69
3) Ist es räthlich? 73
II. **Theil.** Rezension des Buches „Die Erzeugung und Behandlung des Traubenweines, nach den neueren Erfahrungen, von Freih. L. v. Babo, Frankfurt a. M., bei H. L. Brönner 1846.“ 79
Was ist Wein? 83

Seite.

Die Weinwissenschaft zerfällt

1) in den Weinbau. 89
2) in die Weinbereitung und Weinbehandlung. 90
3) in die Weinkenntniß 90
a) in die theoretische oder geographische 90
b) in die praktische 90
4) in den Weinhandel und die Weinkonsumtion. 91

Die Entwässerung durch Zusatz von Gyps als Vermehrung des Zuckergehaltes. 93
Die Mostverdichtung durch Kochen nnd Abdampfen. 95
Zusatz von Zucker 96
Die Vermehrung des Alkoholgehaltes. 97
Die Regulirung des Säuregehaltes 100
Mängel, Gebrechen nnd Krankheiten der Weine. Weine von schlechteu Jahrgängen. 107
Ueber Weinverbesserung und Weinverfälschung. 108
Was unter der Benennung Wein zu verstehen sei. 121

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Ueber die Fesseln, welche dem deutschen Weinbau und Weinhandel noch angelegt sind und es dem deutschen Wein unmöglich machen, mit dem französischen auf dem Weltmarkte zu konkurriren.

Zur Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe zu Gratz im Jahre 1846 wurde nachfolgende Frage als Frage 3 in den allgemeinen Sitzungen zur Beantwortung aufgestellt:

„Welche sind die Ursachen, warum Deutschland, das mit „Einschluß von Ungarn, Croatien, Siebenbürgen und der „Militärgränze bei 2 Millionen Joch Rebland besitzt, und „über 60 Millionen Eimer Wein unter nicht ungünstigen „klimatischen Verhältnissen jährlich producirt, keine Concur„renz mit den französischen Weinen auszuhalten vermag?"

Diese von einem so bedeutenden Zweige der Landwirthschaft für die Versammlung gestellte Frage ist sehr umfangreich. Es erstattete zwar Herr Ranzoni, Güterdirektor des Fürsten Metternich in der allgemeinen Sitzung hierüber einen Vortrag, was aber mehr eine Lobrede des Johannesberges ist; auch gab Herr Dr. Ungemach interessante Notizen über die Productionskosten beider Länder. Obschon diese Frage für Deutschlands Interesse von der größten Wichtigkeit ist, so wurde sie weder zu Gratz, noch meines Wissens während dieser Zeit beantwortet. Die Schwierigkeit der Lösung dieser in so viele Verhältnisse beider Staaten tief eingreifenden Frage hat wohl schon manchen Versuch scheitern lassen: um

so weniger kann der Verfasser dieser Zeilen, als schlichter Mann, die erforderlichen Kenntnisse sich zutrauen. Er fühlt nur zu sehr die Schwierigkeit, hierin etwas Genügendes der Oeffentlichkeit zu übergeben. Ebenso mangelt ihm die Zeit zu einer umfassenden Arbeit, und noch weniger stehen ihm die von verschiedenen Stellen erwünschten Notizen zu Gebote. Es bleibt daher die erschöpfende Beantwortung dieser Frage eine Aufgabe des Gelehrten, eines Mannes, der mit den Fortschritten der Nationalökonomie als Wissenschaft vertraut und mit dem commerziellen Leben der Völker nach allen Richtungen bekannt ist. Gleichwohl veranlaßen mich die jetzigen politischen Bewegungen und die Liebe zu meinem Vaterlande, einen kleinen Beitrag zu liefern. Ich werde besonders auf einige Hauptmängel des deutschen Weinbaues aufmerksam machen, die seither zu wenig beachtet wurden. Dabei empfehle ich den Lesern meinen redlichen Willen zu einer nachsichtigen Beurtheilung.

Die Beantwortung der Frage zerfällt in zwei Abtheilungen. Die erste betrifft die natürliche Lage beider Länder. Vermöge der Mannigfaltigkeit der Schöpfung theilt sich unsere Erdoberfläche in verschiedene Gränzen für das Thier- und Pflanzenreich, und ebenso das Innere für das Mineralreich. Das Studium dieser Gränzen bildet einen Theil der Wissenschaft. Die Lage, welche hierin ein Land in gewisser Beziehung gegen das andere voraus hat, ist zugleich seine natürliche Begünstigung, die es auszeichnet. Die Natur kann im Leben nie ersetzt werden, es bleibt eine Unvollkommenheit, wie alle künstliche Nachbildung der Natur. Die Lage beider Länder muß daher als die erste Wesenheit der Frage genau im Auge behalten werden; durch sie stellt sich das beiderseitige Verhältniß der natürlich gegebenen Benützung des Bodens fest.

Die zweite Abtheilung ist die Volkswirthschaft. Um der Natur den höchsten Nutzen abzugewinnen, muß sie mittelst Kräfte und Intelligenz unterstützt und benützt werden. Mit dem Volke, welches das eine oder das andere Land bewohnt, und in der Erkenntniß und Entwicklung seiner intellektuellen und materiellen Kräfte schneller oder langsamer vorschreitet, wechselt auch die Volkswirthschaft, mit ihr verbinden sich die kommerzielle und selbst die politische Stellung eines Landes, sie ist von der größten Wechselwirkung der Völker unter sich. Und in diesem Sinne kann auch nur die Frage gestellt worden sein. Sie ist auch für Deutschland von der größten Wich-

tigkeit, und kann bei richtiger und gründlicher Erörterung nur von günstigem Erfolge für den deutschen Weinbau sein; durch sie lernen wir die Ursache kennen, warum die deutschen Weine nicht konkurriren; aber auch die Mittel und die Wege, die wir anwenden müssen, um unsern Weinen eine mögliche Konkurrenz mit den französischen zu verschaffen.

I Abtheilung.

Die natürliche Lage beider Länder.

Die Lage eines Landes ist beim Weinbau eine Wesenheit. Der Weinstock ist eine Pflanze des wärmeren Gebietes der gemäßigten Zone, und bedarf zu seinem Gedeihen einer gewissen mittleren Jahreswärme, so wie einer gewissen mittleren Sonnenwärme, und insbesondere einer Andauer des Sommers. Der Weinbau kann daher nur auf gewissen Klimaten, von 19° bis 50° nördl. Breite betrieben werden; deßwegen ist vor Allem die geographische Lage beider Länder mit einander zu vergleichen. Werfen wir einen Blick auf die Charte, so zeigt sich uns, daß Frankreich vom 13° bis 26° östlicher Länge, und vom 42° bis 51° nördl. Breite sich erstreckt. Da aber nur bis zum 50° der Weinbau mit Vortheil betrieben werden kann, so finden wir, daß von den 86 Departements Frankreichs in 76 Weinbau besteht aber in den 10 übrigen: **Calvados**, **Côtes du Nord**, **Creuse**, **Finistérre**, **Manche**, **Nord**, **Orn.**, **Pas de Calais**, **Seine inf.** und **Somme** so zu sagen kein Weinwachs ist. Interessant erscheint aber im Weinbau der Bericht des Herrn von Gasparin in einer Sitzung der französ. Akademie i. J. 1844 über das Werk des **Dr.** Fuster, die Veränderungen des französ. Klima betreffend, welchen ich deßwegen hier beifüge.

Nach der Untersuchung des Herrn Fuster war das alte Gallien noch zur Zeit der Eroberung Cäsars ein von Wäldern bedecktes, sehr kaltes Land, in dem weder der Feigenbaum, noch der Weinstock oder auch nur der Obstbaum fortkam. In Folge der späteren Kultur verminderte sich Kälte und Regen, gedieh der Weinstock und der Feigenbaum, und diese Milde des Klima dehnte sich im Laufe des 6. bis 8. Jahrhunderts auch über das nördliche Frankreich aus. Der Weinbau verbreitete sich über die Normandie, Bretagne, Picardie, Brabant und Flandern. In allen diesen Ländern produzirte man

vielen und guten Wein, die Trauben reiften regelmäßig im August, und man herbstete schon im September. Harte Winter waren ausnehmend selten, und Kaiser Julian rühmte im Jahre 358 das milde Klima von Lutetien, wo so vortrefflicher Wein wachse und der Feigenbaum so reichliche Früchte trage. Mit dem 9. Jahrhundert trat eine entgegengesetzte Veränderung ein. Wie sich die Besserung des Klima von Norden nach Süden ausgedehnt hatte, so begann jetzt der Rückschritt im Norden, und dehnte sich allmählig gegen den Süden hin aus. Der Weinstock verkümmerte in Flandern und der untern Normandie. Noch im 11. Jahrhundert hatte er sich in der Picardie, Bretagne und der obern Normandie behauptet; damals noch rühmte man den reichen Herbst und die guten Weine dieser Länder. Mit dem 12. und 13. Jahrhundert fing er jedoch auch hier zu verkümmern an. Dasselbe Schicksal hatte zwei bis drei Jahrhunderte später der Weinbau von Orleans, Süresnes und Arganteuil. Nachdem die Weine dieser Gegenden ihren alten Ruf der Vortrefflichkeit bis zum 16. Jahrhundert behauptet hatten, begann er mit dem 17. zu erbleichen. Später ergriff der Rückschritt auch das südliche Frankreich, wo die Orange und der Olivenbaum immer weniger gediehen. Jetzt ist die Verschlechterung des Klima auf der ganzen Oberfläche von Frankreich in stetem Zunehmen. Der Berichterstatter rühmt die Bündigkeit, womit der Schriftsteller seine Behauptungen beweißt. Auch in Deutschland spricht Vieles für die Ansicht des Herrn Fuster.*)

Der Flächenraum von Frankreich beträgt 9457 □ Meilen, wovon 2,134,822 Hektare**) mit Reben bepflanzt sind (der Handelsminister nennt bei seinem Vertrage über das neue franz. Douanengesetz in der Kammer i. J. 1843 nur die runde Summe von 2 Mill.; wir wollen aber obigen Satz stehen lassen, weil er sich in zuverlässigen statistischen Berichten so vorfindet), ihr Werth ist 4,269,644,000 Franks. Bei einer Bevölkerung von 36 Millionen

*) In dem Anzeiger für Kunde des deutschen Mittelalters J. 1833 S. 62 und 1834 S. 14 lesen wir, daß im Mittelalter in Pommern und in Königsberg (Preußen) Weinbau gewesen ist und Oberberg starken Weinbau getrieben hat. Auch in Bayern bei und ober Regensburg bestand damals Weinbau, wo jetzt die Weinberge verschwunden sind.

**) 1 Hektar = 1,737489 Joch, mithin sind 2,134322 Hektare = 3,109246 Joch. 1 Hektoliter = 1,723543 Wiener Eimer, also 42 Millionen Hektoliter = 72,489806 Wiener Eimer.

widmen sich 2 1/4 Mill. dem Weinbau. Nach demselben Berichte werden jährlich durchschnittlich 40 bis 42 Mill. Hektoliter Wein erzeugt und 1,140000 ausgeführt.

Der Weinbau bildet in Frankreich ein Hauptprodukt. Frankreich ist das produktivste Weinland zu nennen; denn es liefert die verschiedensten weißen und rothen, auch Liqueur- und Schaumweine. Doch kommen vorzugsweise die Bordeauxweine an der Gironde, die Champagner in der Champagne und die Burgunder in Oberburgund oder der Côte d'or in Handel mit dem Auslande, und die Weinausfuhr ist eine Geldquelle des Landes.

Betrachten wir dagegen Deutschland, so liegt dasselbe zwischen dem 23° und 37° östl. Länge und zwischen dem 45° und 55° nördl. Breite. Deßhalb wird der Wein hauptsächlich in Süddeutschland kultivirt, in Mitteldeutschland findet er seine Gränze, und in Norddeutschland beschäftigt Getreidebau und Viehzucht die Kultur des Landes.

Frankreich liegt um 3 Grade südlicher als Deutschland; alle Departements Südfrankreichs, die zwischen diesen 3 Graden, vom 42° bis 44° nördl. Breite liegen, haben bedeutenden Weinbau. Der Weinbau wird unter dieser Begünstigung ungemein erleichtert; in den südlichen Gegenden unterstützt die Natur die Vegetation. Ein Theil der Weinbergsarbeit wird entbehrlich, und in geringen Jahren erzielt man schon ein zum Handel brauchbares Produkt; doch sind in den südlicheren Gegenden die Menschen minder thätig, deßwegen dürften sich die Produktionskosten nicht so niedrig stellen, als sie die Natur stellt. In diesen Gegenden erzeugt auch Frankreich seine Liqueurweine. Die Weine dieser Gegend, so wie überhaupt die franz. Weine sind von kurzer Haltbarkeit, und hier werden auch viele Weine zu Branntwein gebrennt in Handel gesetzt. Der Weinbau wirft daselbst eine größere und sicherere Rente ab, der Wein kann deßhalb auch billiger in Handel geliefert werden. Es wäre interessant, einen Vergleich der Produkte, sowie der Produktionskosten dieses Theils von Frankreich, so wie überhaupt von beiden Ländern hier anzuführen, darüber fehlen uns aber genaue statistische Belege, und unrichtig sie zu geben, verfehlen sie ihren Zweck.

Gegen diese Vorzüge steht Deutschland mit seinem Weinbaue nach; und es wird kein Herr von dem Frage stellenden Comité, so wie andere Herren, die das Verhältniß etwas näher kennen,

hierin Deutschland ein günstiges Urtheil zuwenden können. Aber mit Mittelfrankreich kann Deutschland schon konkurriren, und in dieser Beziehung kann auch nur die Frage gestellt und beantwortet werden. Nur einen wesentlichen Vortheil Deutschlands kann ich nicht unerwähnt lassen.

In Frankreich reicht die Gränze des Weinstocks nur bis zum 49°53′ nördlicher Breite (Cagney bei Amiens), während sie in Deutschland wegen des Continentalklimas 1⅓ Grad weiter nördlich, nämlich bis zum 51° 10′ nördl. Breite (Meißen) geht; an beiden Endpunkten werden mit größerem Aufwande nur geringere Produkte erzeugt, doch wirkt das Verhältniß in Deutschland im Vergleich zu Frankreich auch günstiger auf die südlicheren Grade zurück.

II. Abtheilung.

Die Volkswirthschaft.

Deutschland hat einen Flächenraum von 11590 □ Meilen, mit einer Bevölkerung von 41½ Mill. (jetzt vielleicht nahe an 45 Mill.) und mit Einrechnung der in der Frage zugezogenen österreichischen Länder einen Zuwachs von 6164 □ Meilen, mit 16 Mill. Einwohnern, mithin in Summa 17754 □ Meilen mit 57½ Mill. Einwohnern. Deutschland besitzt nach der gestellten Frage 2 Mill. Joch*) Rebland, und erzeugt darauf jährlich 60 Mill. wiener Eimer**) Wein. Wenn beide Angaben richtig sind, so trüge in Deutschland das Joch jährlich 30 w. E., während in Frankreich auf gleicher Fläche nur 19⅔ Eimer erzeugt werden***).

Vergleichen wir nun auch die Größe der Bevölkerung und die Produktion mit einander, so finden wir nach der Frage

	□ Meil.	Mill. Einw.	Joch Rebl.	jährl. Durchschnitts-Erzeugniß
Deutschland mit	17745	57½	2,600000	60 Mill. W. E.
Frankreich mit	9457	36	3,709246	72,489,806,
Deutschland hat sohin	(+) 8,297	(+) 21½	(—) 1,709246	(—) 12,489806.

---

*) 1 Joch = 0,575543 Hektare, also 2 Mill. Joch = 1,151086 Hektare.
**) 1 w. E. = 0,5802 Hektoliter; also 60 Mill. w. E. = 34,812000 Hektoliter.
***) 1 wiener Eimer zu 40 Rechnungsmaas = 1,792 K. F. Vega.

Deutschland hat sohin 8297 □ Meilen mit 21½ Mill. Einwohner mehr, dagegen 1,709246 Joch Rebland mit jährlich erzeugten 12,489806 wiener Eimern weniger als Frankreich; es kommen sohin von der inländischen Produktion Deutschlands 4⅕ Maas auf den Kopf, während denselben in Frankreich, wenn kein Wein ausgeführt würde, zwei Eimer treffen. Obiges Verhältniß stellt sich für die deutsche Weinproduktion äußerst günstig; es sichert der geringeren Produktion bei einer größeren Bevölkerung schon die Consumtion der Weine im eigenen Lande, ohne auf fremden Markt, wie in Frankreich, erst Absatz zu suchen; und nach diesem sollte der Weinbau eine reichlich lohnende Landwirthschaft sein, und dem ist doch nicht so.

Frankreich erzeugt und konsumirt auch viel Wein. Richelot schlägt die Weinproduktion Frankreichs zu 48 Mill., den Export zu 1360000 Hektoliter an, und berechnet 1 Hektoliter und 25 Liter als Consumtion auf den Kopf; der Handelsminister dagegen die Weinproduktion zu 40 bis 42 Mill., und den Export zu 140000. Es besteht sonach ein bedeutender Unterschied, und Richelot hat erstere Zahlen mindestens den siebenten Theil höher als der Handelsminister gestellt. Erwägen wir, daß in Frankreich 6½ Mill. Hektoliter Wein in Branntwein destillirt und auch sehr viel in Essig verwandelt in Handel kommt, so bleiben kaum 36 Mill. zum inneren Verbrauch, und es trifft jeden Einwohner 1 Hektoliter*). Richelot hat also auch diese Angabe um den fünften Theil zu hoch gesetzt, was ich auch aus andern Quellen bestätigt finde. In Deutschland ändert sich nach dem Volkscharakter selbst das Verhältniß. Die Bierkonsumtion ist in den weinbauenden Ländern sehr stark, und um so mehr in dem nördlichen Deutchland (auch Aepfel- und Branntwein das allgemeine Getränk), woselbst der Wein nur ein Genuß der höheren Stände ist. Beispielsweise will ich die Weinkonsumtion vom Zollvereine nach Dieterici anführen. Derselbe berechnet:

4266400 Eimer inländischer Produktion,
126230 Eimer Einfuhr von fremden Weinen,
also 4392630 Eimer;
77380 Eimer Ausfuhr in Abrechnung, bleiben
4315250 Eimer, à 60 Quart = 258915,000 Quart *).

---

*) 1 Hektolitor = 100 Liter, und 1 Liter = 50,4 pariser Kubikzoll.
**) 1 Eimer = 60 Quart, und 1 Quart = 57,7 pariser Kubikzoll.

Bei einer Bevölkerung von **26,858,886** Einwohnern, wie sie im J. **1839** im Zollvereine war, gäbe dieses auf den Kopf ein Verzehrungsquantum von etwas über **9** Quart = **11**Liter. In den Jahren **1840**—**1842** rechnet er aber etwas über $6^1/_2$ Quart, was in den vorausgegangenen geringen Weinjahren seinen Grund findet*). Wohl wird man bedenken müssen, daß von diesem Durchschnitte im südlicheren Deutschland mehr, (da sich hier die Wein-Konsumtion bis in die unterste Klasse verbreitet), im nördlichen aber weniger genossen wird. Das Verhältniß stellt sich in Deutschland weit geringer als in Frankreich. Wir müssen aber auch bedenken, daß in Frankreich die Städte im Gegensatze zu Deutschland einen großen Antheil an der Weinkonsumtion nehmen; von **11** Städten rechnet man auf jeden Bewohner jährlich **110** — **150** Liter, in **29.** rechnet man **150** — **200**, in **10. 200**—**250**, in **7. 250**—**300**, in einer Stadt La Rochelle aber **300**—**350** und in **Mont-de-Marson** sogar **400** Liter, während der Pariser im Verhältniß jährlich $183^1/_2$ Liter Wein trinkt. Aber auch die Frauen nehmen großen Antheil an der Weinkonsumtion. So ergötzte es mich mehreremal in Burgund, als ich am Morgen reisende Damen im Gasthause ihr Gabelfrühstück bei einer Flasche Burgunder verzehren sah. Der häufige Genuß des Weines hat auch großen Einfluß auf den flüchtigen Charakter der Franzosen.

Die gesammte Aus- und Einfuhr insbesondere der Weine in Deutschland zusammenzustellen, gleichwie in den Ländern Rußland, Nordamerika, England und Frankreich rc., um daraus eine Handelsbilanz zu ziehen, ist jetzt für Deutschland sehr erschwert, so interessant es auch erscheinen würde. Nach seinen politischen Verhältnissen umschließt Deutschland noch kein nationales Handels-Prinzip und keine kommerzielle Einheit. Obschon jetzt eine größere Vereinigung, wie früher, besteht, so ist Deutschland dermalen doch noch in den Kaiserstaat Oesterreich, den Zollverein, den Steuer-Verein der freien Städte Bremen, Hamburg und Lübek, dann Schleswig-Holstein und Lauenburg getrennt. Wenn auch eine Zu-

---

*) Diese Weinkonsumtion im Zollverein erscheint immer noch als ein bedeutendes Quantum, und nehmen wir auch blos die schon vorher angeführte Weinproduktion im Verhältnisse der Bevölkerung von ganz Deutschland ohne Weineinfuhr an, so treffen jeden Einwohner $4^1/_5$ wien. Maas (= $5^1/_2$ berl. Quart oder **6** Liter). Vergleichen wir hiemit die Consumtion anderer Völker, so berechnen sich in England **1,13** und in Belgien **2,0** Liter auf den Kopf.

sammenstellung und annähernde Gleichung mit vieler Mühe geliefert würde, so enthielte sie viele Unrichtigkeiten, und die Verhältnisse müssen sich nach Innen und Aussen bei einer demnächst zu hoffenden kommerziellen Einheit Deutschlands ganz anders, und zwar zum größten allgemeinen Nationalvortheil gestalten. Um einigermassen eine Uebersicht zu geben, mag die Ein-, Aus- und Durchfuhr der Weine in den Zollvereinsstaaten von einigem Interesse sein. Hiedurch kann mit Berücksichtigung der eigenthümlichen Verhältnisse der anderen Staaten eine vergleichende Zusammenstellung gefolgert werden.

Ich kann sie nur in soweit liefern, als dieselbe durch Dieterici der Oeffentlichkeit übergeben wurde.

Jahre	Einfuhr, Zentner	Ausfuhr, Zentner	Mehreinfuhr, Zentner	Durchfuhr, Zentner
1836	210096	139493	70603	57621
1837	187518	126671	60847	55013
1838	217153	130937	86216	47338
1839	226766	118765	108001	48363
1840	239405	144175	95230	62724
1841	239716	136512	103204	69399
1842	238824	110023	128801	42736
Summa	1559478	906576	652902	383194
Durchschnitt pr. Jahr	222783	129511	93276	54742

Nach dem vorgetragenen Verhältnisse und in der Berücksichtigung, daß Deutschland umfangreicher, und mit einer größeren Bevölkerung bewohnt ist als Frankreich, die Weinproduktion durch die innere Consumtion schon ihren Absatz findet, stellt sich der Vergleich günstiger für den deutschen Weinbau dar.

Setzen wir uns nun die Frage vor: „Welche sind die Ursachen, warum Deutschland, das mit Einschluß von Ungarn, Croatien, Siebenbürgen und der Militärgränze bei 2 Mill. Joch Rebland besitzt, und über 60 Mill. Eimer Wein unter nicht ungünstigen klimatischen Verhältnissen jährlich produzirt, keine Konkurrenz mit den französischen Weinen auszuhalten vermag?" so stellt sich uns, wenn wir nur oberflächlich auf die Sache eingehen, die einfache Antwort entgegen: weil Frankreich durch seine südlichere Lage mehr begünstigt ist. Allerdings genießt Südfrankreich einen Vortheil gegen Deutschland darin, daß dort auch in geringen Jahren ein noch zum Handel brauchbares Produkt geliefert wird, wogegen Süddeutschland mit dem mittleren Theil Frankreichs, und Mitteldeutschland mit Berücksichtigung des Continentalklimas unter günstigerem Verhältnisse stehen dürfte. Mancher Franzose nun, der es mit seinem Vaterlande wahrscheinlich besser meinte, als mit uns Deutschen, nahm Veranlassung, jenes Verhältniß uns vorzuführen.

So lesen wir in der von Hrn. Richelot abgefaßten Denkschrift *) über die Interessen und Verhältnisse Frankreichs in Beziehung auf den deutschen Zollverein: „Wie sehr auch die Rhein-, Main- und Nekarweine ihren Ruhm verdienen mögen, der Geschmack der Weintrinker erfordert andere Genüsse, als die ihnen diese Gewächse gewähren können. Die Einfuhr fremder Weine ist für sie ein Bedürfniß, das mehr und mehr um sich greifen und hauptsächlich den franz. Weinen zu gute kommen wird — ein Gewinn, der mit dem Fallen der Zollschranken allem Anscheine nach bedeutend werden dürfte 2c".

Es ist bekannt, daß der Weinbau zu den beschwerlichsten Feld-Arbeiten gezählt wird; die Franzosen dürften daher uns ferner sagen: ihr Deutsche seid zwar thätiger wie wir, doch plagt euch nicht mit dem Weinbaue; wir wollen euch Wein liefern, unsere Modewaaren zuschicken und in Seide kleiden, gebt uns nur von

*) Zollvereinsblatt. Jahrgang 1844, S. 700.

eueren fetten Ochsen *) und Schaafe dagegen, die wir nebst unserer Zucht noch bedürfen. Werden wir Deutsche diesen Rath unserer Nachbaren gutmüthig hinnehmen, so werden sich auch noch andere gute Freunde und Rathgeber einfinden. Die Engländer, die durch den Markt ihrer Manufakturwaaren längst die Pulsader Deutschlands schlugen, lernten jüngster Zeit kennen, wie in so kurzer Zeit durch Schutzzölle die Industrie Deutschlands emporstieg, und ihr Absatz nach Deutschland immer mehr schwindet, sie werden uns zu verständigen suchen, daß seit der Zeit, als die Industrie in Deutschland eine größere Ausdehnung erhielt, auch die Getreidpreise in die Höhe giengen; es wäre besser, wir sollten unsere Kräfte auf den Feldbau verwenden, nnd von ihnen die Manufakturwaaren beziehen. Die Nordamerikaner oder die Küstenbewohner des schwarzen Meeres werden in ihrem wohlverstandenen Interesse sagen: „Deutschland barg früher in seiner Mitte so große und schöne Wälder mit majestätischen Eichen, und nun sind diese Wälder meistens in Ackerland verwandelt, weßhalb daselbst die Holzpreise gestiegen sind; kehrt zu euerer früheren Kultur der Wälder wieder zurück, und wir wollen euch das nothwendige Getreide liefern". Auch die Schiff- und Fuhrleute werden zur Zufuhr bereitwillig die Hand bieten, aber ganz natürlich mit Erleichterung unserer Taschen — und wir werden auf den Urstand unserer Voreltern auf 2000 Jahre zurückgeführt. Folgen wir gutmüthig diesen Rathgebern, so werden sie uns ohne Geld oder Tauschmittel verdursten, verhungern, und ohne Kleidung lassen, und bieten wir nothgedrungen ihnen dieses entgegen, so bleiben wir ihnen tributbar. Denn je mehr ein Staat auf nicht verkünstelten Wege für seine Bedürfnisse sorgt, um so unabhängiger und selbstständiger stellt er sich.

Wenn wir auch in nachbarlicher Freundschaft mit Frankreich leben, so ist es doch unsere Pflicht, die versiegten oder gar nicht entdeckten Hilfsquellen im Lande aufzusuchen und auszubeuten. Wird auch unsern Nachbaren durch die Benützung unserer eigenen

*) Die Hauptartikel, die Deutschland von Frankreich bezieht, sind Weine, Seide und Modewaaren, welche 3 Artikel leicht entbehrt werden können; Frankreich empfängt dagegen von Deutschland hauptsächlich Vieh, besonders Schlachtvieh, welches Frankreich zu seinem Bedarfe braucht. Längst würde Frankreich seinen Viehzoll aufheben, wonn der Zollverein erstere 3 Artikel frei eingehen ließe — Deutschland könnte dieses Verfahren aber nur zum Nachtheile gereichen.

Kräfte ein früherer Geldzufluß entzogen, und unserm Lande erhalten, so können sie uns deßwegen gar nicht anfeinden, denn auf einen je höheren Schwung eine Nation die eigene Kraft zu bringen versteht, in gleichem Grade steigt ihre Achtung bei den andern Völkern.

Führen wir diesen Grundsatz auf Deutschland in seiner jüngsten Vergangenheit zurück, so liegt darin, daß Deutschland die Benützung seiner Kräfte in vereinigter Nationalität nicht in gleichem Maße wie Frankreich, England, Holland sich zu verschaffen wußte, auch die Ursache seiner minder Achtung gebietenden Stellung, als es behaupten sollte.

Lassen wir nun auch den deutschen Weinen Gerechtigkeit wiederfahren. Deutschland besitzt, wie bemerkt, mit Einschluß von Ungarn, Kroatien, Siebenbürgen und der Militärgränze **2** Millionen Joch Rebland, und erzeugt darauf alljährlich über **60** Mill. Eimer Wein. Der Weinbau ist die Perle der Landwirthschaft und nach dem Getreidebau der größte Kulturzweig. Die weinbautreibenden Distrikte befinden sich meistens an Flüssen, auf Bergen und Hügeln, die von Natur aus zu diesem Betriebe geschaffen zu sein scheinen, und wo ausser Wald- und Obstbau kein anderer Kulturzweig anzuwenden wäre. Der Weinbau bleibt sohin eine Nationalsache, und kann als solche nicht aufgegeben werden im Gegentheile bleibt es Pflicht für Deutschland, seinen Weinbau durch die ihm möglichen Mittel auf die höchste Blüthe emporzuheben.

Der deutsche Weinbau ruht besonders da, wo die edlen Weine erzeugt werden, auf einer höhern Intelligenz, als in Frankreich, was selbst die berühmtesten Oenologen Frankreichs nicht absprechen können. Bekanntlich zeichnet sich der deutsche Fleiß, besonders im Weinbau gegen jenen der Franzosen aus; vieles wird daher auch noch in Deutschland durch intelligente Thätigkeit und Spätlese an dem klimatischen Verhältnisse ersetzt.

Die Qualität besonders der edleren deutschen Weine, hat sich auch in diesem Jahrhundert in einem sehr hohen Grade vervollkommnet. Wo kann Frankreich unsern Rieslingweinen, die im Rheingau, am Haardtgebirge und in neuerer Zeit in Franken gebaut werden, Weine mit einer solchen Feinheit und Bouquet, ja mit der Vollkommenheit eines so edlen Produktes und einer solchen Halt-

barkeit entgegensetzen? *) Das südwestliche Deutschland mit seinem bedeutenden Weinbau liefert ferner am Rhein, dem Haardtgebirge, am Maine, dem Nekar, der Mosel und ihren Nebenflüssen noch sehr viele und mannigfaltig edle meistens weiße Weine. Die Weine des südöstlichen Deutschlands sind ebenso mannigfaltig. Böhmen liefert u. a. seinen sehr guten Melniker, Mähren seinen Poleschowitzer, das Erzherzogthum Oesterreich seine vortrefflichen Gebirgsweine. Steiermark, Kärnthen, Krain und Istrien erzeugen sehr gute Weine, die jemehr gegen Süden, desto feuriger und stärker werden. Der Lutterberger aus der Untersteiermark ist einer der besten deutschen Weine, und die istrischen Weine tragen schon den Charakter der italienischen. Ungarn bringt die größte Mannigfaltigkeit, mindestens sechzig verschiedene Arten von Wein hervor, herbe und süße, alle sind sehr geschätzt; sie sind unter den Namen des Presburger, Erlauer, Oedenburger, Ofener und des Meneschер Ausbruches bekannt. In dem Tokayer-Ausbruch haben wir das köstlichste Gewächs, einen besseren Liqueurwein als das südliche Frankreich. Sämmtliche deutsche Weine zeichnen sich gegen die französischen noch besonders durch ihre Haltbarkeit aus.

Gehen wir auf den Rothwein über, so wurde im südwestlichen Deutschland früher weniger Rothwein gebaut, der Aßmannshäuser ist als der beste bekannt; ferner werden in Ingelheim an der Aar, in Baden und Württemberg, in neuerer Zeit auch am Haardtgebirge und in Franken Rothweine gebaut. Der Naturalzehent setzte aber der Verbreitung dieser Weingattung das größte Hinderniß. **) Durch allmälige Fixirung des Zehents hat sich jedoch in jüngster

---

*) Vgl. darüber selbst das Urtheil eines Franzosen: **A. Jullien, Topographie de tous les vignobles connus. II. Partie, Chap. IV.**

**) Wie der Naturalzehnt den Rothweinbau früher unmöglich machte, davon will ich ein Beispiel aus meinem Wohnorte Randersacker anführen. Schon in den 1780er Jahren ließ ein Gutsbesitzer von hier Schwarzklävnerholz aus Frankreich kommen, und legte einen Morgen Feld damit an. Nachdem der Weinberg zum Ertrag gekommen war, zeitigten die Trauben zwar früher als die weißen seiner Nachbarn, er durfte aber nicht früher lesen, als bis zum allgemeinen Herbst. Nun waren sie aber meistentheils überzeitig und verfault; die größte Hoffnung auf Quantität und Qualität wurde ihm manchmal noch in den letzten 14 Tagen vereitelt. Durch Erfahrung belehrt stockte er den Weinberg nach kaum 10jährigen Stande wieder aus, und legte ihn dann mit weißen Trauben an. Diese Hindernisse sind nun an den meisten Gegenden beseitigt, oder werden es werden.

Zeit hier die Vermehrung und Verbesserung der Rothweine bedeutend gehoben.*) Die für diese Gegend verbrauchten Weine wurden früher meistens aus Frankreich bezogen; jetzt wird dieses Bedürfniß schon größtentheils im Lande selbst erzeugt und vorzügliche Produkte geliefert, die bald sogar einen Ausfuhrartikel bilden. Dadurch verliert Frankreich allerdings einen Theil seines früheren großen Absatzes. Eine gleiche Verbesserung des Weinbaues in Vermehrung der Rothweine trat auch bei den meißenischen und schlesischen Weinen ein. Ostdeutschland (Oesterreich) baute früher schon in seinen verschiedenen Provinzen mehreren Rothwein. Die Anpflanzung der rothen Traubensorten hat nebst dem Endzweck der Benützung zu Rothwein noch ein anderes großes Interesse, nemlich zur Bereitung des moussirenden Weines. Der Klävner ist besonders das Fundament des feinen Schaumweines, und aus ihm werden vorzüglich die edlen **Mousseux** der **Champagne** und **Burgund's** bereitet. Da bei der Einführung des neuen Industriezweiges der Schaumweinfabrikation in Deutschland die Klävnertrauben noch nicht so allgemein verbreitet waren, so mußten die Fabrikanten den Most der gewöhnlichen Traubensorten dazu benützen, deßwegen konnte der deutsche Schaumwein im Anfange den französischen um so weniger gleichkommen. Das Fabriziren der Schaumweine war früher ein Eigenthum Frankreichs. Die Eigenthümlichkeit des Schaumweines veranlaßt in seinem reizenden Genuß eine bedeutende Consumtion, und sicherte Frankreich einen großen Absatz in allen Ländern. Auch Deutschland bezog früher seine Schaumweine aus Frankreich. Die Einführung dieses Industriezweiges machte Deutschland selbstständiger, es kann nun den Genuß befriedigen und Frankreich entbehren. Die deutschen Schaumweinfabriken, eine Schöpfung des letzten Vierteljahrhunderts, (Heuster in Hirschberg bereitete **1822** den ersten Champagner) sind in kürzester Zeit riesenhaft emporgestiegen. Wir besitzen gegenwärtig **43** Häuser, die jährlich eine Summe von **1270000** Flaschen ziehen (= 1016 Fuder Wein). Rechnen wir nun die Flasche zu einem Preußenthaler, so bleiben wenigstens **1270000** solche Thaler im Lande erhalten und es werden noch über **500**

---

*) **Jullien** schreibt in dem beregten Werke S. 316 schon im J. 1832, mithin vor der Verbreitung und Verbesserung des Rothweinbaues über die deutsche Rothweine: „Mehrere Weinberge Deutschlands von guter Lage liefern Rothweine, welche den Vergleich mit unsern guten Weinen aushalten".

inländische Arbeiter dadurch beschäftigt. Obschon nun weit mehr Schaumwein um billigeren Preis in Deutschland getrunken wird, so setzt doch die Champagne nicht mehr die Hälfte ihrer vormaligen Sendung nach Deutschland ab, und hat auch noch in allen Weltgegenden die stärkste Konkurrenz des deutschen Schaumweines zu bestehen. Der Schaumwein wird in der Zukunft für Deutschland gewiß noch eine bedeutende Erwerbsquelle vom Auslande werden.

Die größeren deutschen Schaumweinfabriken setzen jetzt schon einen großen Theil ihrer Weine entweder unter eigener oder Champagner Firma im Auslande ab; nach zuverlässigen Mittheilungen kann man bereits den fünften Theil annehmen, der sich unter die Länder Polen, England und Amerika vertheilt, wo diese mit den Champagnern nicht blos stark rivalisiren, sondern des vinosen, kräftigen Inhalts und der reizenden, würzvollen Blume wegen diesem zum Theil vorgezogen werden. Eine derartige Ueberzeugung zu gewinnen, hatte ich auch Gelegenheit bei der Versammlung der Wein- und Obstproduzenten zu Heilbronn im Jahre 1846. Daselbst erhielt nämlich der von Herrn Hüber aus Freiburg eingesandte Schaumwein bei der Weinmusterung die Nummer 1. Hierauf wurde durch die Güte des Einsenders dieser Wein im Gasthause noch einmal zum Versuchen dargereicht und mit ächtem Champagner in Vergleich gebracht. Es ergab sich aber, daß das Ebenmaß zwischen Süße und Geist und das Vinose und Würzvolle dem deutschen bei weitem den Vorzug vor dem französischen einräumte.

Im Anfange verstand man freilich die Bereitungsart nicht so gut, als man sie später kennen lernte. Die deutschen Schaumweine fanden deßhalb keinen großen Beifall, und es bildete sich auch das Vorurtheil, als könnten wir nicht eben so guten Schaumwein bereiten, als die Franzosen. Um nun den feineren Weinen einen Absatz zu verschaffen, wurden die Fabrikanten zu einem trügerischen Mittel veranlaßt, indem sie ihren Weinen eine Etiquette gaben, was sie zwar nach dem wahren Werthe, aber nicht dem Inhalte nach waren — nämlich die Namen der berühmtesten Champagnerfabrikanten Frankreichs.

Die geringeren Schaumweine kommen jetzt meistens noch als deutsche, die edleren aber mit den Etiquetten der franz. Häuser versehen in den Handel: und so konkurriren die deutschen Fabrikanten unter sich für den Ruhm eines fremden Namens und die Entwür-

digung des Vaterlandes. Wohl werden die Fabrikanten, theilweise von dem Begehr ihrer Abnehmer abhängig, zu solchen Täuschungen veranlaßt. Allein da jetzt die deutschen Schaumweine aus einem edleren Grundstoffe, wie im Anfange bereitet werden und auf eine so hohe Stufe gebracht sind, um mit den französischen konkurriren zu können; so ist es eine Ehrensache der Fabrikanten, die Weine nur unter ihrer eigenen Firma zu versenden, dadurch unter sich zu konkurriren und die Gelegenheit zu geben, die nur als Vorurtheil bestehende Meinung hinwegzuräumen und sich und dem Vaterlande den gebührenden Ruhm zu verschaffen. Das nun erkräftigte Nationalgefühl kann sich nur mit Vaterlandsliebe paaren, um die in Deutschland früher bestandene Fremdsucht *) zu entfernen und wesentlich dazu beitragen, dem einheimischen Produkte mindestens die gebührende gleiche Anerkennung zuzuwenden, wie den fremden.

---

*) Ich will hier kurz bemerken, wie sich der dem Deutschen eigenthümlkche Charakter der Fremdsucht nach und nach ausbildete:

Aus den in einer so künstlichen Vollkommenheit geordneten Naturgesetzen erkennt der Mensch den großen Schöpfer. Im Verfolg der Gränzen dieser Gesetze gelangt jedes Einzelne, so wie das Ganze zu der vom Schöpfer angewiesenen hohen Stufe. Eine Mißachtung dieser Gesetze läßt den denkenden Oekonomen eben so wohl, wie den Fabrikanten, den Arzt, wie die Naturforscher, den Regierten wie den Regierenden seine gerechte Ahndung fühlen. Die Naturgesetze wirken bei dem Menschen, als bei einem einzelnen Individuum, eben so auf Geist und Körper, wie im Allgemeinen auf ganze Völkerschaften, und erzeugen bei unnatürlicher Behandlung Krankheiten, oder doch krankhafte Erscheinungen.

Die große deutsche Nation mit ihren angestammten Fürsten in verschiedene Volksstämme getheilt, aber auch durch viele künstliche Zollgränzen wieder in sich abgeschieden, entfremdete sich gegenseitig. Unter solchen drückenden Umständen konnten sich nur der den Deutschen eigenthümliche Kunstfleiß, die Industrie und die Landwirthschaft auf die hohe Stufe erheben, auf der sie gegenwärtig wirklich stehen. Der Mangel an freiem Verkehr aber benahm den Deutschen die Gelegenheit zur Kundgebung und Erkenntniß ihrer Leistungen; und so entstand allmählig die dem Deutschen eigenthümliche Fremdsucht — ein sehr zu tadelnder Charakter, der den Deutschen entehrt, der Industrie die gebührende Entgeltung entzieht, und nur durch einen ganz Deutschland umfassenden Zollverein und großartige Gewerbe-Ausstellungen umgeändert werden kann. Teppiche, Hüte, Stahl- und Modewaaren sind mit unsern deutschen Schaumweinen besonders unter die Artikel zu zählen, die im Lande gefertigt und unter französischen und englischen Namen verkauft werden. Es wird angenommen, daß $^9/_{10}$ (vergl. Cölner Ztg. vom 22. Jan. 1843 und Noah 1846 Jan.-Heft S. 36) des in Deutschland

Die von Preußen erhobene Uebergangssteuer erschwert auch noch sehr die Konkurrenz der süddeutschen Schaumweine mit den französischen, rheinpreußischen, sächsischen und neufchatelern im norddeutschen Zollvereinslande.

Nachdem wir nun die klimatischen Verhältnisse und die Weinprodukte beider Länder in gedrängter Kürze mit einander verglichen haben, stellt sich zwar ein klimatischer Vortheil für Frankreich heraus. Einen ferneren merkantilischen Vortheil für den Handel mit dem Auslande bietet Frankreich seine Stellung gegen das Meer; je 30 bis 31 □ Meilen seiner Bodenfläche stehen mit einer Längenmeile der Küste in Berührung, während nach dem Verhältnisse in Deutschland nur erst etwa 60 □ Meilen des Areals auf eine Meile Küstenlänge kommen. Dieses sind nun die natürlichen Vortheile Frankreichs. Vergleichen wir Deutschland dagegen, so ist dasselbe nebst

---

konsumirten Champagners — ich will nur die Hälfte sagen — deutscher Schaumwein mit französischen Etiquetten ist. Würde dieser als deutscher Schaumwein verlangt, so könnte um die Hälfte, nämlich um 1 preußischen Thaler derselbe Wein erhalten werden, der unter fremden Etiquetten mit 2 Thalern bezahlt werden muß — und doch bekommt unter zehn Fällen mindestens fünfmal der deutsche Wein, aber unter fremder Firma, den gebührenden Ruhm, weil er theuerer ist. Eine mir verbürgte Geschichte mag auch hier ferner noch als Beleg dienen.

Der letzt verstorbene Kurfürst von Hessen Wilhelm II. richtete seiner erlauchten Gemahlin, der Gräfin von Reichenbach, das Schloß Kesselstadt bei Hanau ein, und schmückte es fürstlich aus. Die deutschen Künstler und Industriellen wurden mit Bestellungen besonders beehrt, doch wo im Auslande der Kunstfleiß es höher gebracht hatte, wurde diesem der Vorzug gegeben. Die Tapetenfabrikanten L.....r in H...u wurden als eigene Landesangehörigen um so mehr einer landesfürstlichen Berücksichtigung gewürdiget, als ihre Fabrikate sich bereits einen allgemeinen Ruf erworben hatten; doch, um in seiner fürstlichen Einrichtung gegen andere nicht zurückzustehen, glaubte der Kurfürst den Theil für die schöneren Zimmer aus Lyoner Fabriken beziehen zu müssen. Nachdem alle Einrichtungen vollendet waren, ließ der Herr Kurfürst die Herren L.....r zu sich entbieten, um die französischen Teppiche gegen die deutschen zu beurtheilen. Und als der Herr Kurfürst die unvergleichlich feinere Arbeit der Lyoner Tapeten gegen die deutschen bewunderte, und jenen gegen die dentschen bei weitem den Vorzug gab, wurde es Ehrensache des Fabrikanten, ja Ehrensache Deutschlands, dem Herrn Kurfürsten über die Wahrheit der Sache Gewißheit zu verschaffen, und ihn durch sein Fabrikzeichen zu überzeugen, daß die Lyoner Tapeten sein Fabrikat seien, die er selbst nach Lyon liefere — der Herr Kurfürst sohin vielleicht un den vierfach höheren Preis deutsches Fabrikat als französisches erhalten, und noch den Eingangszoll bezahlt habe.

Frankreich und Italien das produktiveste Weinland. In weißen Weinen steht Deutschland Frankreich vor, dagegen in rothen nach; in der Bereitung seiner Schaumweine und in den ungarischen Liqueurweinen liefert Deutschland der Consumtion alle Gattungen von Wein gleich Frankreich; es wäre sohin in den Stand gesetzt, die fremden Weine ganz zu entbehren. Deutschland sollte mit seinen Weinen im Inlande und auch in andern Ländern mit Frankreich konkurriren. In unserm bisher geschlossenen Vergleich kann nicht der große Vortheil für Frankreich herausgefunden werden, wie er im Leben wirklich besteht. Die Ursache ist also keine natürliche klimatische, sie ist eine unnatürliche und hat in einem anderen Zusammenhange ihren Grund. Die Auffindung dieser Ursache war gewiß auch nur der Endzweck dieser Frage. Durch sie werden Deutschland zugleich auch die Mittel gezeigt, die es anzuwenden hat, um in die von Natur aus ihm angewiesene Stellung einzutreten; wohl werden vermehrte Kräfte und eine Periode erfordert, um den von Frankreich errungenen Vortheil wieder für Deutschland zu gewinnen.

Es gibt Gränzen, welche ohne gerechte Ahndung nicht überschritten werden können: diese werden daher Naturgränzen genannt. Es gibt aber auch andere willkührlich errichtete Gränzen, z. B. zum Schutz oder Nachtheil einer Nation oder ihrer Produkte, welche theilweise unter günstigen Umständen sogar mit Vortheil überschritten werden können.

Kehren wir mit diesem Grundsatze auf den deutschen Weinbau zurück. Der edlere deutsche Wein erwarb sich vermöge seiner Vollkommenheit eine solche allgemeine Anerkennung, daß er mit allen andern Weinen in Konkurrenz tritt, nach allen Gegenden versendet wird, und da er nur auf dem kleinen Theile des deutschen Weinbaues erzeugt wird, einen so hohen Preis erhält, daß er den Produzenten noch eine gute Rente für Kapital und Arbeit abwirft. Ein entgegengesetztes Verhältniß stellt sich aber bei den Mittel- und geringeren Weinen dar, welche gerade die größte Masse des deutschen Weinbaues bilden.

Eine mittelbare Folge der Produktion ist die Consumtion und als Vermittlerin derselben, der Handel. Weinbau, Consumtion und Handel stehen mit einander im innigsten Zusammenhange und Wechselwirkung. Weinbau und Consumtion im engeren Sinne bil-

den den Binnenhandel; Weinbau und Consumtion im weiteren Sinne den Welthandel.

Der Weinbau kann aber nur dann die reichhaltigste Quelle des Wohlstandes sein, wenn der Handel eine unbegränzte Freiheit genießt; denn im Großen folgt der Handel nur der Freiheit, nicht der Beschränkung. Der Handel nimmt aber entweder auf den von der Natur vorgezeigten Wegen seine Richtung, oder kann mit Hilfe der Kunst seinem ursprünglichen Wege entzogen werden. Dem Handel die größte Freiheit, dem Verkehr die möglichste Bequemlichkeit der Wasser- und Landstraßen zu verschaffen, ist von jeher das wohlverstandene Interesse der Völker gewesen. Die verschiedenen Bildungsstufen der Nationen, sowie ihre Produktion, Consumtion und ihr Luxus setzen im nationalen Interesse dem Handel durch Gesetze gewisse Gränzen. Durch Handelsverbindungen treten aber auch Staaten und Länder mit einander in freundschaftlichen Verkehr, um im Waarentausch einander nützlich zu werden.

Der Wein bildet besonders einen anziehenden Handelsartikel. Den Werth des Weines kennt und schätzt man auch in den entferntesten Zonen, selbst bei den rohesten Völkern bildet sein reizender Genuß die größte magnetische Kraft zur Freundschaft und zum Austausch ihrer Produkte. Je umfassender aber das begränzte Gebiet ist, um so freier, ausgedehnter und segenbringender ist der Handel. Der Handel, die reichhaltigste Quelle des Wohlstandes, kann aber trotz dem mühevollen Streben des Weinbauers nur wenig lohnende Resultate darbieten, wenn die Consumtion des Produktes nur auf die Provinzen des Weinbaues beschränkt würde. Während bei einem freien Verkehr Ruf, Wohlstand und Produktion in gleichem Verhältnisse steigen, müssen Beschränkung und Absperrung desselben Unbekanntschaft, Armuth und eine niedere Stufe der Produktion herbeiführen. Ich möchte den freien Handel mit den Fühlhörnern einer Schnecke vergleichen; bei Bewegung dehnt die Schnecke ihre Fühlhörner bis zur natürlichen Gränze aus, wird ihr aber von Aussen von einer Seite ein Druck entgegengesetzt, so zieht sie das eine zurück, um das andere zu verlängern. Findet sie auch hier einen Druck, so sucht sie das andere wieder zu verlängern; sie macht alle Wendungen, um ihre natürliche Größe wieder zu erreichen, und erst nach längerem allseitigen Widerstande verkürzen sie sich mehr, und verschwinden endlich spurlos.

Um die Lösung der Frage richtig zu verfolgen, werde ich wie bisher immer einen Vergleich der Verhältnisse beider Länder ziehen, und dann hierauf die Folgerung für Deutschlands künftige Stellung gründen. Die Frage kann aber nicht für die Gegenwart beantwortet werden, wenn wir nicht erst auf die Vergangenheit zurückkehren und die Vorfrage aufstellen: Hat in früheren Zeiten Deutschlands Weinbau und Weine mit den von Frankreich schon in Deutschland selbst und auch auf dem Weltmarkt konkurrirt? Die Antwort ist: Ja, sogar mit dem besten Erfolg, wir haben darüber noch Zeugen. Die Geschichte sagt uns, daß im 15. und 16. Jahrhundert Deutschlands Weinbau weit blühender war als er jetzt ist. Wenn auch die vermehrte Bierkonsumtion den Weinbau im Lande selbst beeinträchtigt, so ist sie es eigentlich doch nicht, welche dem Weinbaue diesen großen Schaden zufügte, sondern der in entfernte Gegenden verloren gegangene Handel. Deutschlands Weinstrasse versah früher das ganze nördliche Europa und England mit Wein. Nach der Angabe Quicardini's wurden noch von den Gegenden oberhalb Mainz allein, dem Maine und dem Oberrheine, 40,000 Fuder Wein, überhaupt aber nach den Niederlanden 60,000 Fuder jährlich ausgeführt. Wenn diese Wahrheit, so wie der daraus erwachsene Wohlstand für die weinbauenden Gegenden, der Uferbewohner des Rheins und der Nebenflüsse, des Maines und Neckars durch gleichzeitige Schriftsteller unzweifelhaft nachgewiesen wird, so liefern die noch vor uns stehenden Augenzeugen die Prachtgebäude und insbesondere die bewunderungswürdigen Dome, welche sich längst dieser Flüsse von Bamberg und Straßburg bis an die Mündung des Rheines stolz erheben, vollends den materiellen Beweis des früheren Reichthumes und der Macht der Uferbewohner dieser Gegend. Der in Frankfurt ehemals so berühmt gewesene Weinmarkt hat sich in der Geschichte nur noch in der Benennung einer Strasse erhalten.

Wäre dieser Weinabsatz auch bis zu unserer Zeit geblieben, wir könnten ihn immer noch bedeutend nennen, obschon zu erwarten stand, daß mit der vermehrten Bevölkerung derselbe von einem Jahrhundert zum anderen progressiv sich vermehrt hätte. Allein im Gegentheil, es wird angenommen, daß wir gegenwärtig kaum mehr 500 Fuder jährlich nach den Niederlanden versenden.

Hierauf dürfte die wesentliche Frage entstehen. Wenn Deutschland früher seinen Weinen einen so bedeutenden Absatz nach Aussen

gründen konnte, welches ist die Ursache, daß er nun nach zwei Jahrhunderten kaum den achten Theil beträgt, während Frankreichs Weine in dieser Zeit in andern Ländern einen so steigenden Absatz anden, und an die Stelle der deutschen Weine traten?

Mit der Beantwortung dieser Frage steht auch die Hauptfrage im innigen Zusammenhange, warum Deutschlands Weinbau bei nicht ungünstigen klimatischen Verhältnissen mit dem Frankreichs nicht konkurriren kann.

Die Ursache hat einen tieferen Grund als die bloße theilweise günstigere Lage Frankreichs, sie ruht in großen Veränderungen beider Länder zum Vortheile Frankreichs, und in gewissen Eigenthümlichkeiten Deutschlands, als Gegensatz zu Frankreich, und ist zu suchen:

A. Im Weinbaue selbst.

Eigenthümliche Hindernisse traten der Erzeugung einer größeren Masse Mittelweine, welche die Hauptkonsumtion, und mit dieser den Weinhandel bilden, entgegen.

B. Im Weinabsatze.

Die durch die veränderte Gestaltung Deutschlands dem Weinabsatze erwachsenen Beschwerden und Hindernisse hemmten aber ebensosehr den deutschen Weinhandel im In- und Auslande, als sie den französischen begünstigten.

C. Aus der Ursache folgt die Wirkung und auch die Beantwortung der Frage.

D. Durch welche Mittel wird Deutschland seine von Natur aus angewiesene günstige Stellung zum Weinbau besser benützen als bisher?

A. Im Weinbaue selbst.

Wenn auch der deutsche Weinbau, besonders durch die jährlichen Versammlungen der Weinproduzenten auf einen hohen Grad von Intelligenz gehoben wurde, so befindet er sich doch auch anderntheils in einem großen Nachtheile im Verhältnisse zu dem Frankreichs, durch die auf den Grundbesitz häufig noch ruhenden außerordentlichen Abgaben und Feudallasten, als Bannkelter, Naturalzehent, Weingüld, Grundzins und Handlohn rc., welche in Frankreich schon über 50 Jahre beseitigt sind. Wenn die Art, wie

sich Frankreich von seinen Feudallasten befreite, einen großen Tadel verdient, so ist auch in Deutschland das hartnäckige Beharren auf den nun nicht mehr zeitgemäßen Feudalreichnissen im Interesse der Landwirthschaft sehr zu bedauern.

Gelegenheitlich führe ich die bedeutungsvollen Worte des Fürsten von Leiningen in der Denkschrift an die deutsche Standesherren an: „Unverkennbar, sagt der edle Fürst, sind viele der landwirthschaftlichen Gefälle und Leistungen im grellen Widerspruche mit den freien Institutionen unserer Tage und deren Entwickelung, noch mehr mit der fortschreitenden Kultur des Bodens und dem Aufschwung der Industrie, welche bei der zunehmenden Bevölkerung zur Lebensfrage werden. Hiedurch allein ist der seit Jahren andauernde widerwärtige Kampf zwischen den Berechtigten und Pflichtigen zu erklären, welcher nachhaltig zum Schaden der ersteren ausgefallen ist ꝛc."*)

Bekanntlich haben sich die Franzosen im Ackerbau zu keiner Zeit nirgends vorgethan; doch ist seit diesen 50 Jahren der Getreidebau in Frankreich um das Doppelte und Dreifache gestiegen. Die Deutschen haben sich dagegen überall und unter den ungünstigsten Umständen ausgezeichnet. Wenn auch der deutsche Ackerbau in dieser Zwischenzeit auf einen höheren Ertrag gebracht wurde, so besitzt der Deutsche im Acker- und Weinbau anhaltenden Fleiß, Beharrlichkeit, Ordnungsliebe, Genügsamkeit und Sparsamkeit in viel höherem

*) In andern Ländern, sowie in Bayern, ist es eine gewöhnliche Erscheinung, daß sich durch Ablösung des Naturalzehnts im Verlauf von wenigen Jahren der Bruttoertrag desselben Landgutes an Getreide um $1/3$ und mehr erhöht hat. Rechnet man dieses Drittel und nimmt auch nur die Hälfte der Kornproduction als auf zehentbaren Aeckern erzeugt an, so gibt es in Bayern eine Steigerung des Bruttovolkseinkommens um $1\,1/6$ Mill. Schäffel Getreide im Werthe von 15 Mill. Gulden. Wenn Bayern blos aus großen Gütern bestände, so wäre dieses richtig, bei der theilweisen Zerstückelung der Güter, und weil die Kultur dennoch Fortschritte machte, können wir aber in Wahrheit nur den Sechstheil, also $7\,1/2$ Mill. Gulden annehmen, um die der Fortbestand des Zehents den landwirthschaftlichen Gesammtertrag niederer stellte. Da nun die Verfassungsurkunde und mit ihr die 6. Verfassungsbeilage über Ablösbarkeit 30 Jahre besteht, die ärarialischen Zehente theilweise, die standesherrlichen ꝛc. aber nicht fixirt wurden, so berechnet sich, wenn wir nur 20 Jahre annehmen, daß mindestens 150 Mill. Gulden in dem landwirthschaftlichen Gesammtertrag verloren gingen. Erst in diesem Jahre kam über die Ablösbarkeit ein Gesetz zu Stande. Noch beträchtlicher ist aber verhältnißmäßig der Verlust im Weinbau.

Grade, als der Franzose, außerdem würde unter den bestehenden Verhältnissen der Feldbau in Deutschland weit niedriger stehen, als in Frankreich.

Die Erfahrung hat uns gelehrt, daß die Getreideproduction in Deutschland gerade da, wo der Zehent fixirt würde, und von der Zeit der Umwandlung an weit schneller emporgestieg n ist, und auf einer höheren Stufe steht, als in jenen Gegenden und Ortschaften, die die Wohlthat noch nicht genießen, den Lohn ihres Fleißes ungetheilt zu ärnten. Würde sohin Deutschlands Produktion zur Zeit nicht noch weit höher stehen, wenn die Abgabe des Naturalzehents schon früher, oder auch jetzt allgemein aufgehört hätte?

Anders ist es beim Weinbau, die Produktion kann hier nicht in gleich quantitativem Verhältnisse steigen. Die Eigenthümlichkeit des nicht gleichheitlich anzuwendenden Pflanzenwechsels setzt der Quantität große Beschränkung. Die Qualität ist es auch eigentlich, die dem Weine den Werth und den Produzenten die Rente verschafft. Selbst jene Distrikte, die mehr auf Quantität bauen, müssen doch auch immer die Qualität im Auge behalten; nur wenn die Billigkeit ihrer Weine mit einer entsprechenden Güte verbunden ist, werden sie sich einen schnellen Absatz sichern. Gerade hier treten Naturalzehent, Bannkälter und Weingült als Hemmniß des intelligenten Weinbaues mit ihren schädlichsten Folgen auf. Diese lassen die Anpflanzung einer früher reifenden Traubensorte, eine im Interesse der Quantität und Qualität vorzunehmende frühre oder spätere Traubenauslese nicht zu; und nebst dem, daß die Berechtigten Theil an den Früchten des Fleißes, der Mühe und dem beim Weinbau in der Anlage auf Verbesserung oft angewendeten größeren Geldaufwand ohne die sie zu treffenden Zuschüsse nehmen, so bringen sie dem Grundbesitzer auch noch, weil ihm nicht die freie Verfügung über sein Eigenthum gestattet ist, in den größten Schaden, halten den Weinbau auf einer niederen Stufe, und bilden den Gegensatz zu dem in der Kultur nur zu wahren Sprichworte: „Wo Freiheit herrscht, ist Reichthum.“ Auf den Besitz der Feudalrechte, jedoch nicht häufig auf die Entstehung derselben kann ein Rechtstitel gegründet werden, deßwegen bergen sie in sich den Anlaß der Unzufriedenheit und zu vielen Prozessen — den Krebs des Landes.

In der schon über 50 Jahren genossenen freien Benützung des Bodens liegt für Frankreich ein großer Vorzug, aber entgegengesetzt in der Gebundenheit eines der Haupthindernisse, warum Deutschland bei der großen Intelligenz, bei der Thätigkeit seiner Bewohner nicht eine größere Masse Mittelweine gleich Frankreich erzeugte, und der deutsche Weinbau gegen den Frankreichs zurückblieb.

B. Im Weinabsatze.

Frankreich ist ein einiges selbstständiges Reich. Die Interessen seiner 86 Departements bilden die gleichen Interessen des Landes. Im Innern besteht ausser den Oktrois der Städte, die auch letzterzeit größtentheils verschwunden, keine Mauth. Die günstige Lage des Landes bei einer großen Begränzung des Meeres wurde noch durch die allseitige Verbindung seiner Flüsse mit Kanälen im Innern des Landes zu der vortheilhaftesten des Welthandels erhöht. Frankreich suchte im wohlverstandenen Interesse sein Land zu vergrößern. Ferner machte sein nationales Handelssystem seinen auswärtigen Handel und seine einheimische Industrie ungleich blühender als in Deutschland, uud es wußte sich einen ungleich größeren Reichthum als letzteres zu erwerben. Besonders suchte Frankreich den Absatz seiner Weine nach Aussen zu vermehren, und hat Deutschland, weil es nicht in gleichem Sinne zu handeln wußte, in seinem Weinhandel längst den Vorsprung abgewonnen.

Nicht so ist es in Deutschland, und warum? Ist Deutschland von der Natur nicht eben so reichlich bedacht als Frankreich? Waren wir nicht eine industrielle und kommerzielle Nation vor den Franzosen gewesen? Das deutsche Volk ist unterrichteter, fleißiger, ausdauernder und ökonomischer als das französische, wir übertreffen die Franzosen in Acker- und Weinbau; und da die deutschen Provinzen Frankreichs in der Industrie oben an stehen, so ist es der deutlichste Beweis, daß wir sie nicht minder in der Industrie übertreffen würden, wenn wir von einer nationalen Handelspolitik ebenso kräftig unterstützt wären. Der Grund der Verminderung unseres Weinabsatzes liegt, also nicht in der minderen Begünstigung der Natur, nicht in unserm Volke selbst; er liegt einzig und allein in unserer politischen Verfassung.

Hierüber sagt ein Deutscher: „Während Frankreich und auch

andere große Völker den Werth der Nationaleinheit nach dem Werthe der Reichthümer schätzen können, die sie ihnen verschaffen, müssen wir Deutsche ihn nach den Verlusten ermessen, die uns durch die Nationalzersplitterung verursacht worden sind. Was war Frankreich, was war England in der ersten Hälfte unseres Jahrtausends an Macht und Reichthum im Vergleich zu Deutschland? was aber haben sie aus sich gemacht und was ist aus uns geworden? Von Geschlecht zu Geschlecht, von Jahrhundert zu Jahrhundert haben sie nach dem Einen gestrebt, was einer großen Nation vor Allem Noth thut, nach Einheit. Ihr verdanken sie Arrondirung ihrer großen Nationalgebiete, die reichen Colonien, die sie in allen Weltgegenden erwarben, ihre Macht zur See, ihre reichen Gewerbe und ihren großen Handel. Wir dagegen sind von Jahrhundert zu Jahrhundert in immer größere Zersplitterung verfallen, unsere Städte kannten Jahrhunderte lang kein höheres Interesse, als die Behauptung ihrer Privilegien; unsere Länder keine höhere Politik, als Befreiung von der kaiserlichen Gewalt, der Vertreterin der deutschen Nationalität. Nachdem die einzelnen Provinzen so selbstständig geworden waren, daß das deutsche Reich nur noch dem Namen nach bestand, trennte sich auch das Seegebiet von Binnenland. Eine deutsche Seeprovinz, Holland, stiftete ein unabhängiges Handelsreich mit eigener Seemacht, monopolisirte den größten Theil unseres auswärtigen Handels, gründete für sich allein reiche überseeische Kolonien, und gebot fast nach Willkühr über unsere besten deutschen Ströme."

Die Noth und die Gewaltthat veranlaßten die Holländer, eine unter dem Namen Lizent zuerst bekannte Abgabe auf fremde, den niederländischen Rhein befahrende Schiffe zu legen. Diese Kriegssteuer, welche sich dem Handel und der Schifffahrt der Holländer sehr günstig zeigte, wurde bald so bedeutend erhöht, und mit andern unter allerlei Benennungen vorkommenden Abgaben verstärkt, daß sich die fremden Seefahrer von der Fahrt in dem Rheine gänzlich ausgeschlossen sahen, und den Holländern ein für Deutschland höchst drückendes Monopol im Handel und in der Schifffahrt des Rheines erwuchs. Vergebens ertönten die Klagen der deutschen Städte, vorzüglich von Nürnberg, Augsburg, Cöln u. A. auf allen Reichstagen. Es würde zu weitläufig sein, wenn ich die vielen Beschwerden anführen wollte; deßwegen muß ich auch die interessante des westphälischen Kreises wegen der Störung der Schifffahrt und

der übermäßigen Zollerpressungen längst dem Niederrhein beim Reichstage im J. 1594 unterlassen, und nur jene gleichzeitige des Magistrats zu Cöln anführen, woraus zu entnehmen ist, wie bedeutend damals die Weinausfuhr gewesen sein mag, und wie erdrückend der Wein vor andern Waaren besteuert wurde. Sie lautet:

1) Gleich nach der Abfahrt zu Cöln mußten die Schiffer zu Zons ausser dem gewöhnlichen Zoll noch Kapitelgeld erlegen, welches so viel als der Hauptzoll betrage.

2) Zu Düsseldorf wurden die Schiffer genöthigt, ausser dem Zoll noch eine besondere Accise, nämlich vom Fuder Wein 2 Rthlr. und von den Waaren noch besondern Zins zu geben.

3) Zu Kaiserwerth mußten sie ausser dem Zolle noch vom Fuder Wein 8 Rthlr. 12 Stüber bezahlen.

4) Zu Ruhrort, wo sonst niemals ein Zoll gewesen wäre, mußten sie jetzt anlegen, um von jedem Fuder Wein 3 Rthlr. und so nach Verhältniß von allen Waaren die Abgabe zu entrichten.

5) Wenn zu Orsoy auch bereits der Zoll entrichtet worden wäre, so würden sie von den daselbst befindlichen spanischen Ausliegern genöthigt, denselben nochmals zu bezahlen.

6) Die größten Erpressungen geschähen zu Rheinbergen, wo drei spanische Orlogschiffe lägen, und wo ausser dem churkölnischen Zoll, von jedem Fuder Wein 4 Thlr. Lizent, und so von allen übrigen Handelswaaren nach Verhältniß bezahlt werden müssen.

7) Ueberdies würden sie genöthiget, den spanischen Lizentmeistern auf ihre Pflicht anzuzeigen, ob sie auf dem Rhein, der Waal oder der Yssel hinab nach Holland fahren wollten. Die den Rhein und den Leck hinunterfahrenden Schiffe müßten die 5 Zölle, welche sie auf diesem Flusse bis an die Mündung desselben zu passiren hatten, hier vorausbezahlen, weil diese Zollstätte vor dem niederländischen Kriege der Krone Spaniens gehört hätten, und diese Zölle von dieser bezogen worden seien. Ebenso viele Zölle müßten diejenigen entrichten, welche die Yssel hinabführen. — Diejenigen aber, welche nach der Waal führen, hätten 6 Zölle vorauszubezahlen, als welche eben bereits benannt worden sind.

8) Da nun über dieses, nach der Größe der Schiffe, noch 18 — 20 Königsthaler an die Staabsoffiziere, und ebenso viel an die übrige Mannschaft zum Geschenk gemacht werden müßte, so sei durch diese, alles Maaß übersteigende Lasten die Schiffsfracht von Cöln bis Dortrecht, welche vorher höchstens 6 Thlr. gekostet habe, jetzt auf 40 Thlr. gestiegen.

9) Endlich sei der lange Aufenthalt höchst unerträglich, indem die Schiffer sich oft 7 bis 8 Wochen länger als sonst bei den Zollstätten aufgehalten sähen, und dabei noch Gefahr liefen, daß ihnen die Pferde gewaltthätig hinweggenommen, die Schiffe beraubt und ihre Knechte mißhandelt würden.

Indem diese Beschwerden nochmals in den Jahren 1596 und 1597 von der Reichsstadt Cöln wiederholt wurden, so können wir uns eine Vorstellung von dem damaligen traurigen Zustande der Schifffahrt auf dem Unterrhein machen.

Die von den Holländern von jeder Ohm deutschen Weines unter verschiedenerlei Benennung erhobenen Abgaben wurden nach einer Angabe auf 27 fl. erhöht. Holland wird wahrscheinlich aus dem Gefühle der Dankbarkeit zu diesem Schritte veranlaßt worden sein, da ihm Deutschland jährlich für nahe an 41 Mill. Gulden Kolonialwaaren abnimmt.

Obschon von Napoleon am 31. Okt. 1810 und nach seinem Sturze durch die verbündeten Mächte im Pariser Frieden die Freiheit der Rheinschifffahrt und dessen Nebenflüsse ausgesprochen wurde, so gelang es doch Holland durch alle Mittel der Intriguen und Chikanen, diese Bestimmungen für sich unschädlich zu machen, führte seine Dominal-, Provinzial- und andere Wasserzölle wieder ein, welche es auch beim Wiener Congreß und der Centralkommission der Rheinschifffahrt zu Mainz zum Hohne Deutschlands zu behaupten wußte.

Auch die andern Regierungen Deutschlands ahmten das Beispiel Hollands nach. Die Flüsse, gleichsam die Lebensadern der Länder, von Natur aus bestimmt, den Ueberfluß eines Landes aufzunehmen, und in entfernte Gegenden zu tragen, nm durch solche Cirkulation den Austausch der verschiedenen Erzeugnisse zu bewirken, dagegen von dorther die Bedürfnisse dieses entgegenzunehmen und zurückzuführen, benützten auch die daran angränzenden Staa-

ten, durch willkürlich errichtete Zollstationen auf dem Rheine und den Nebenflüssen, ebenso wie auf den übrigen Flüssen, und nach Gefallen bestimmte Zollsätze, um für sich eine reiche Einnahmsquelle zu gründen; auf dem Mainflusse zeichnete sich besonders Baden aus, mit den höchsten Zollsätzen auf den mit seinem Lande am linken Ufer in kurzer Strecke von 9 Stunden errichteten 2 Zollstationen Freudenberg und Werthheim beschwerte es den Waarenzug auf dem Maine in der Absicht, denselben dem sein Gebiet auf eine größere Strecke durchströmenden Neckar zuzuwenden. Diese den Handel schwer belastenden, theils ganz vernichtenden Zölle, Oktroi, Lizense oder unter welcher Benennung sie auch erschienen, waren so vielfach, ihre Erhebung so zweideutig, daß man gar nicht auf die einzelnen Berechnungen eingehen kann; dabei war der Wein meistens höher als andere Waaren besteuert und auf den vielen Stationen mindestens 38 kr. per Fuder, gewöhnlich aber mit 2 fl. 24 kr. auch 2 fl. 42 kr. per Stück belegt. So erwuchs durch den Aufenthalt an den Stationen für den Handel und die Schifffahrt auch noch ein großer Zeitverlust, und weil die Zöllner selbst wieder auf einen Theil der Gefälle angewiesen waren, konnten die Schiffer eben auch nicht vor dem Chikaniren und Dezimiren der Beamten und Zollaufseher geschützt bleiben.

In Folge des Artikels XI. der Wiener Navigationsakte trat im Jahre 1816 die Centralkommission der Rheinschifffahrt in Mainz zusammen. Der niederländische Bevollmächtigte suchte gleich anfangs den Worten des Pariser Friedensschlusses eine ganz entgegengesetzte Deutung zu geben, die Sonderinteressen der einzelnen Staaten iu Conflikt mit einander zu bringen, und auf geschickte Weise den Gang der Verhandlungen aufzuhalten und das Zugeständniß der freien Schifffahrt zu umgehen. Als Bayern und Hessen auf Vollziehung des Pariser Vertrages und der darin verheißenen Rheinschifffahrtsfreiheit drangen, uud später mit Preußen die Idee, daß der Rhein bis an die See ganz zur Beschiffung frei sein solle, durchzusetzen suchte, wußte Holland auch wieder durch eine neue dem Völkerrechte ganz zuwiderlaufende Eintheilung seines Seegebietes zu entgehen. Wären nicht die Intriguen Hollands und Frankreichs und die Parteilichkeiten der Sonderinteressen bekannt, so könnte man, nach dem zögernden Gange der Geschäfte zu urtheilen, glauben, die Centralkommission hätte jedes Jahr nur Einmal, am Silvesterabend Sitzung gehalten.

Solche enorme und andauernde Besteuerungen im eigenen Lande, die bei Mittelweinen mit Zurechnung der Fracht das Doppelte des Ankaufspreises betrugen, mußten dem fremden Consumenten als ein Verbot gleichen.

Sollten die Engländer und die Bewohner des nördlichen Europa den deutschen Wein trinken, und den deutschen diese von ihren eigenen Produkten in der Aus- und Durchfuhr erhobenen Steuern auch noch dafür bezahlen? Gewiß nicht — sie suchten wohlfeilere Weine und fanden sie in den französischen, portugiesischen und spanischen. So kamen in jenen Ländern die Rhein- und Mainweine ausser den besten Sorten gänzlich ausser Gebrauch und die französischen wurden einheimisch. Deutschland behielt seine Weine, bekam dagegen auch kein fremdes Geld mehr.

Noch einen besondern Nachtheil litten die deutschen Weine in England in Folge des Vertrages von Methune, nach welchem die englischen Manufakturwaaren und Fabrikate in Portugal begünstigt wurden, dagegen alle Weine bei ihrem Eingange in England 50 Proz. Steuer mehr bezahlten als die portugiesischen. Im Jahre 1700 wurden bekanntlich noch 257,000 Gallon (1 bayr. Eimer = 14, 12 Gallon) deutsche Weine in England eingeführt; durch jenen Vertrag wurden aber die portugiesischen Weine begünstigt, und man gewöhnte sich an diese; obgleich die Eingangssteuer seit dem Jahre 1831 auf 5 Sch. 9 P, (3 fl. 4 kr.) per Gallon auf deutsche Weine herabgesetzt wurde, so befanden sich unter den im Jahre 1841 in England eingeführten 6,185,160 Gallons Weine nur 75,425 G. des Zollvereins.

Während Deutschland seinen Weinhandel nach Aussen verlor, blieb ihm auch nicht einmal der Absatz im eigenen Lande — gleich den Wasserzöllen entstanden auch Mauthgränzen und unzählige Schlagbäume auf den Landstraßen. In den 38 Staaten wurde durch ebensoviele Handels- und Zollgebiete der Deutsche von seinem Bruder abgegränzt, dem Nationalgefühl entfremdet, und die industriellen und landwirthschaftlichen Interessen zerstört.

Auch Mitteldeutschland bezog seine Weine nur noch zum Theil von Süddeutschland, und Norddeutschland wußte sich gleich dem übrigen Norden und England aus gleichen Gründen dieselben billiger aus Frankreich zur See zu verschaffen, als aus Deutschland und gewöhnte sich an jene.

So wurde der Weinabsatz Frankreichs in fremden Ländern vermehrt, dagegen dem deutschen Weinhandel engere Gränzen gesetzt, und die Consumtion ausser den edelsten Weinen immer mehr auf den Produktionsort beschränkt. Die Folgen konnten auf den Weinhandel und Produzenten nicht ausbleiben, sie wurden in unserer jüngsten Zeit mehr gefühlt als vor 40 Jahren im Kriege. Ein dem Weinbaue verloren gegangenes großes Kapital und die geringe Rente ließ auch die beim Weinbau erforderliche Vorauslage nicht anwenden, um die Qualität zu steigern, daß wir eine größere Masse leichter feiner Mittelweine erzielen, um so weniger, weil wir für sie keinen lohnenden Absatz fanden; und hierin dürfte die Ursache zu suchen sein des geschwundenen Glanzes des deutschen Weinhandels und des so vielseitig ertönten Nothrufes der Armuth der Winzer.

Nach der Schilderung der früheren Verhältnisse können wir nun auch auf die jüngste Vergangenheit übergehen.

König Ludwig von Bayern faßte zuerst den hochherzigen Gedanken, die deutsche Nation durch ein Handelssystem wieder unter sich zu verbinden, und als es seinen Bemühungen nicht im Allgemeinen gelang, so suchte er doch Bayern durch den Anschluß mit Württemberg zu vergrößern, dem später auch Baden, Großherzogthum Hessen, Nassau und Frankfurt beitraten, und gründete den süddeutschen Zollverein. Den 22. März 1833 wurde zu Berlin zwischen Bayern und Württemberg einer-, dann Preußen, der beiden Hessen, Sachsen u. s. w. andererseits der große deutsche Zollverein abgeschlossen.

Und nun stehen wir an dem gegenwärtigen Stand Deutschlands in Bezug auf die Frage: Warum Deutschlands Weinbau bei nicht ungünstigen klimatischen Verhältnissen mit dem Frankreichs nicht konkurriren könne? Ich frage aber dagegen: Haben wir ein Deutschland, das seine Weine konsumirt, eine Regierung gleich Frankreich, in welchem das vorgesetzte Ministerium für alle seine Weingebiete ein Maxim geltend macht, allgemeine Vorschriften ertheilt, und für den Absatz seiner Weine nach Aussen sorgt, wie Frankreich? Die Antwort ist wieder: Nein — und hiemit finden wir neuen Stoff zur Beantwortung der Frage.

Deutschland mit einer Bevölkerung von 41½ Million ist zwar mit den in der Frage noch zugezogenen österreichischen Ländern von

16 Millionen weit größer und volkreicher als Frankreich, es zählt 57½ Mill. Einwohner, während Frankreich 36 Mill. hat; allein wirft ein kleinerer, aber ganzer Spiegel nicht ein schöneres Bild zurück, als ein größerer, aber in 38 größere und kleinere Stücke zersplitterter?

Wir haben also noch, bevor wir auf die Beantwortung und Zukunft übergehen, den gegenwärtigen Stand Deutschlands zu betrachten. Deutschland dürfte nun unter vier Abtheilungen zu bringen sein:

1) Der Kaiserstaat Oesterreich;
die Zollvereinsländer und zwar:
2) Der süddeutsche Zollverein;
3) der norddeutsche oder preußische;
4) die norddeutschen noch nicht zum Zollverein beigetretenen Staaten.

I. Der Kaiserstaat Oesterreich.

Der Kaiser von Oesterreich, früher deutscher Kaiser, unter dessen Scepter Deutschland in einer solchen Macht stand, und ein so großes Ansehen genoß, bei der in Deutschland immer mehr schwindenden Nationalität, dem Streben der Unabhängigkeit der einzelnen Stämme und der Bevorzugung der Sonderinteressen dem Einen nationalen, von Deutschland verlassen, wurde in der Eigenthümlichkeit seines Staates, bei der Bildung aus verschiedenen Nationen auf sich selbst angewiesen. Er verfolgte nun auch die Interessen seines Staatenreiches und konnte früher dem nicht auf nationalen Grundsätzen ruhenden Zollvereine beitreten. Jetzt aber nach dem in Deutschland wieder erwachten sympathisirenden Nationalgefühle mußte auch Oesterreich seine Macht in der Begünstigung des deutschen Nationalgeistes gestärkt fühlen; es neigte sich daher auch schon einige Jahre zu einem Anschluß an einen national-kommerziellen Zollverein Deutschlands. Oesterreich erzeugt in seinen meisten Provinzen vielen Wein; mit Ungarn rechnet man auf 1,364,000 Joch*) im Durchschnitt 35,630,000 Wiener Eimer**), welche größ-

---

*) 1 Joch = 0,5755 Hektare = 1, 6892 bayer. Tagewerk = 2, 541 preuß. Morgen.

**) 1 wiener Eimer = 0,5802 Hektoliter = 0,9045 bayer. Eimer = 0,8445 preuß. Eimer. — Zu dieser und nachfolgender Berechnung habe

tentheils im Lande selbst konsumirt und auch ausgeführt werden. Der Ungarwein ist der beste, und geht nach allen Weltgegenden. Der Oesterreicher Wein genießt in Rußland eine Begünstigung gegen die anderen deutschen Weine von 17 Rubel (31½ fl.) per Orhoft (= 3½ bayer. Eimer) um welches letztere höher besteuert sind als die österreichischen. Ein Anschluß an das übrige Deutschland kann für Oestreichs Weinabsatz nur der größte Vortheil sein; denn die Weinbaufläche Oesterreichs mit Ausschluß der italienischen Besitzungen ist, wie vorbemerkt, sechsmal größer, als die des übrigen Deutschlands; dagegen übersteigt die jährliche Produktion das Neunfache. Oesterreich erzeugt daher auf gleicher Fläche die Hälfte mehr Wein, und kann die Preise im Handel billiger stellen, als das übrige Deutschland. Die günstigen Verhältnisse Ungarns im Weinbaue tragen wesentlich dazu bei.

Die Zollvereinsstaaten.

Die Zollvereinigung war im Vergleich zu den früheren Verhältnissen ein unendlicher national-ökonomischer Gewinn für Deutschland; sie weckte das unwiderstehliche Freundschaftsgefühl der verwandten Stämme, und war deßwegen der erste und wichtigste Schritt zur politischen Einheit. Wenn dieselbe auch vermöge der Geltendmachung der vielen gesonderten Interessen nicht als ein ächt nationales Band bestand, die bei dem Karlsruher Zollkongresse zu einer möglichen Trennung gesteigert wurde, das eigentliche nationale Prinzip durch das Vorherrschen des diplomatischen Elements und der Büreaukratie in Hintergrund gesetzt, und der germanische Grundsatz des Lebens, die Mitwirkung des Volkes bei der Leitung seiner gemeinschaftlichen Interessen bei dem Zollkongresse nicht angewendet wurden, so verband die Vereinigung doch die deutschen Stämme mehr in Freundschaft und Interessen und gab Deutschland wieder ein großes Ansehen und eine Macht nach Aussen. Obschon der deutsche Zollverein ein Ganzes bildet, so trennt er sich doch in Bezug auf den Wein nach den gesonderten Verhältnissen in den süddeutschen und in den norddeutschen.

Die dem Weinbaue gewidmete Fläche der Zollvereinsstaaten beträgt 2,03,100 Joch, worauf durchschnittlich 3,744,000 Wiener

---

ich Berghaus, Robin und die Zeitschrift Noah, Dieterici und die Jahrbücher des fränkischen Weinbau-Vereines zu Grunde gelegt.

Eimer Wein erzeugt werden, die sich in den süddeutschen und in den norddeutschen wieder nachfolgend vertheilen.

2. Der süddeutsche Zollverein.

In demselben befinden sich zwar Fabriken, doch bleibt Industrie der Landwirthschaft bei weitem untergeordnet, und Fabrikate sein Bedürfniß. Bei der Landwirthschaft theilt sich in den Flußgebieten der Weinbau mit dem Getreidebau sowohl in Bayern, Württemberg, Baden, Nassau und Frankfurt auf eine Fläche von 169,000 Joch und erzeugt 3,340,000 wiener Eimer, einen Ueberfluß von Weinen, dessen Absatz ein großes Interesse des Vereines ist. Im Weinbau besteht entweder Naturalzehent, oder er ist in Geld umgewandelt; nebst den ordentlichen Steuern haftet noch auf vielen Gütern Bannkelter, Weingült, Zins und Lehnbarkeit.

3. Der norddeutsche Zollverein.

Er schließt viele und große Fabriken in sich. Seine Fabrikate abzusetzen ist sein Interesse, und dieses fesselt ihn an die Verbindung mit Süddeutschland; auch sein Getreidebau ist bedeutender als von Süddeutschland; der Weinbau dagegen geringer. Er beträgt 34,100 Joch = mit 404,000 wiener Eimer jährlichen Weingewinns. Nach Dieberici ist die mit Wein bepflanzte Fläche des gesammten Zollvereins 399,536 preuß Morgen, davon fallen auf den preuß. Staat 62,311 Morgen, etwas weniger als der sechste Theil. Der größte Weinbau davon besteht in Rheinpreußen, 48,966 Morgen, mithin kommen 4/5 des preußischen Weinbaues auf die Rheinprovinz. Minder ist der Weinbau in den Provinzen Posen, Schlesien, Brandenburg und Sachsen.

Der Weinbau des Königreichs Sachsen umfaßt 3092 Acker (= 6703 preuß. Morgen) etwas mehr als der 60. Theil des gesammten Zollvereins, und besteht hauptsächlich im Dresdner und Meißener Kreise. Obschon die Weinkonsumtion in diesen Ländern geringer ist als in Süddeutschland, so ist die Produktion doch nicht hinreichend, das Bedürfniß zu decken, und sie brauchen noch andere Weine. Sie beziehen sie auch zum Theil von Süddeutschland, aber nicht frei.

Preußen, Sachsen, Kurhessen und Thüringen besteuern nämlich ihre Weinproduzenten nebst der Grundsteuer auch mit einer

Moststeuer nach einer Klassifikation des Weinareals, jeder Staat für eigene Rechnung, und erheben deßhalb gemeinschaftlich eine Uebergangs- oder Ausgleichungssteuer ohne Rücksicht auf Qualität von den süddeutschen Weinen, dessen Ertrag nach dem Maßstabe der Bevölkerung die 4 Staaten wieder unter sich theilen.

Das Verhältniß des Weinbaues von Preußen und Sachsen zu den südlichen Vereinsländern habe ich oben angeführt, und nur noch zu bemerken über Kurhessen und den Thüringer Zollverein. In beiden Ländern ist aber der Weinbau (ausgenommen Kurhessen bei Hanau) so unbedeutend, daß er gar nicht als solcher genannt werden kann.

Preußen bestand bei der Zollvereinigung auf die Belegung der süddeutschen Weine mit einer Uebergangssteuer nach dem Grundsatze, seine eigenen inländischen Weine hätten eine doppelte, nämlich eine Grund- und eine Moststeuer zu tragen; die südlich vereinsländischen dagegen nur eine Grundsteuer. Um nun die Besteuerung dieser Weine mit der preußischen gleich zu stellen, so sei auch von den süddeutschen Weinen gleich an der Grenze beim Eingange die Moststeuer als Ausgleichungssteuer zu erheben.

Dieterici (I. Bd. S. 204) sagt darüber: „Vom Jahre 1834 an traten die Weine Bayerns, vom Jahre 1836 an die Weine Nassau's in Konkurrenz mit den preußischen Weinen. Es war zu besorgen, daß diese besseren Weine den Absatz und Verzehr preußischer Weine vermindern würden, weßhalb eine Ausgleichungssteuer für alle solche vereinsländische Weine bei dem Uebergange in das Preußische bestimmt wurde. Diese Ausgleichungssteuer betrug nach den letzten Bestimmungen der Weine aus Bayern, Württemberg Großherzogthum Hessen, Nassau und Frankfurt $^5/_6$ Rthlr. für den Zentner, also noch etwas mehr als der höchste Satz der Weinsteuer im preußischen Staate, welche für die I. Klasse für den Eimer 1 Rthlr. 5 Sgr. also für den Zentner 21 Sgr. ausmacht. Dies war der Schutz, der dem inländischen Weinproduzenten gewährt wurde."

Dieterici erkennt sohin die den süddeutschen Weinen auferlegte Steuer selbst nicht als Ausgleichungssteuer der preußischen Moststeuer an, da auch der Zentner süddeutscher Weine beim Eingange um 4 Sgr. höher besteuert sei, als die I. Klasse in Preußen es ist. Preußen erzweckte damit nur, den süddeutschen Weinen

die Konkurrenz zu erschweren. Inwiefern die von diesem Staate von den süddeutschen Weinen erhobene Uebergangssteuer wirklich keine Ausgleichungssteuer gegen ihre Moststeuer sei, wollen wir noch näher untersuchen.

Längst wurde die Ausgleichungssteuer von den süddeutschen Weinhändlern als eine besondere Begünstigung Preußens und der fremden Weine, dagegen als ein wahrer Druck für den Absatz der süddeutschen Weine erkannt, und so drang endlich auch die Stimme in die Ständekammern. Bei der bayer. Ständekammer im Jahre 1846 gleich wie auch in den Kammern der andern Staaten wurde die Berathung des Zolltarifs in der 36. Sitzung von dem Abgeordneten Christmann der Antrag gestellt, bei der in Berlin stattfindenden Zollkonferenz möge von den Bevollmächtigten Bayerns dahin gewirkt werden: „daß die bis jetzt durch Preußen, Sachsen und Kurhessen erhobene Ausgleichungssteuer für Weine, welche aus Bayern, wie den übrigen Vereinsstaaten dahin eingeführt werden, auf den wirklichen Durchschnittsbetrag der dortigen Moststeuer herabgesetzt werde, welcher Betrag sich höchstens auf 14 fl. per 1200 Litres belaufen möchte.“ Dieser Antrag wurde von der Ständekammer einstimmig angenommen. Abgeordneter Christmann hat bei der Begründung seines Antrags so interessante Mittheilungen gemacht daß ich es für wesentlich erachte, sie wörtlich anzuführen.

„Bei Berathung des Zolltarifs dürfte es wohl der geeignete Ort sein, die Aufmerksamkeit einer hohen Kammer auf einen Gegenstand zu richten, der das Interesse aller süddeutschen Wein producirenden Staaten, und speziell Bayerns für seine Provinzen Franken und Pfalz wesentlich berührt. Wenn einerseits die Tendenz des Zollvereins mit Recht dahin gerichtet scheint, daß die kommerziellen Beziehungen zu den auswärtigen Staaten erweitert werden, so dürfen wir auch die Verhältnisse der Staaten *unter sich* nicht ausser Acht lassen. Das schönste Band, das dem Zollverein Kraft und Dauer gibt, ist das der *völligen Gleichheit der einzelnen Glieder unter sich*. Wenn nun trotz dieses Prinzips noch *Ungleichheiten und Benachtheiligungen der Einzelnen* vorhanden sind, so müssen wir sie zu beseitigen suchen, damit nicht der Verein durch *Zerrissenheit im Innern* Schaden leide. Eine solche Ungleichheit zu bezeichnen, ist der Zweck eines auf den Präsidententisch gelegten Antrags; er betrifft nämlich die von Preußen,

Sachsen und Kurhessen gegenüber den übrigen deutschen Zollvereinsstaaten erhobene Ausgleichungsabgabe für die in jenen Ländern bestehende Moststeuer."

„In Preußen sind Behufs Erhebung dieser Moststeuer die Weinberge in sechs Klassen eingetheilt. Von dem Stücke Wein per 1200 Litres beträgt dort die Moststeuer in der ersten Klasse 35 fl. 24 kr., in der dritten 17 fl. 42 kr., in der fünften 10 fl. 7 kr., in der sechsten Klasse 7 fl. 35 kr. Nur sehr wenige Weinberge gehören der ersten Klasse an, so daß bei weitem der größte Theil den drei letzten Klassen zufällt, und die mittlere Durchschnittszahl der wirklichen jährlichen Moststeuer sich kaum auf 14 fl. für je 1200 Litres belaufen wird. Aber auch diese Summe wird in der Regel nicht erhoben. In den geringen und selbst in mittleren Weinjahren wird sie den Gutsbesitzern erlassen, wie in den Jahren 1840, 41. 43 und 44. Als Ausgleichungssteuer hiefür wird von den sämmtlichen aus den übrigen Zollvereinsstaaten in Preußen eingeführten Weinen per 1200 Litres eine Abgabe von 40 fl. erhoben. Dies Mißverhältniß tritt noch greller Kurhessen und Sachsen gegenüber hervor, welche sehr wenigen Wein erzeugen und nichts desto weniger die gleiche Abgabe für die aus Süddeutschland eingeführten Weine erheben."

„Es läßt sich dieser faktische Bestand in keiner Beziehung rechtfertigen und erscheint als eine unbillige Steuer, welche Süddeutschland von seinen Weinen zu Gunsten von Preußen, Sachsen und Kurhessen auferlegt wird."

Wenn bei Gründung des Zollvereins als oberstes Prinzip hingestellt wurde, daß eine Gleichheit der Glieder unter sich in jeder Beziehung stattfinden solle, und nur etwa in Berücksichtigung besonderer Verhältnisse, damit der Zollverein zu Stande kommen konnte, einige Begünstigungen der einzelnen Staaten zugestanden wurden, so z. B. jene preuß. Ausgleichungssteuer, so können solche Ausnahmen nach allgemeinen Rechtsprinzipien über das gegebene Maß nicht ausgedehnt werden, und es würde dem Gerechtigkeitssinne der genannten Regierungen zu nahe getreten sein, wenn bei genauerer Beleuchtung der obwaltenden Verhältnisse nicht die Erwartung ausgesprochen werden dürfte, daß diese Ausgleichungsabgabe auf den wirklichen Durchschnittsbetrag der von Preußen erhobenen Most-

steuer herabgesetzt werde. Diese Abgabe sollte und darf nichts anderes sein, als ein Aequivalent der Moststeuer!!"

Herr Christmann ging zwar auf eine umständliche Erörterung der Sache ein, er beantragte aber nur eine Verminderung der Steuer; nach Erwägung der Verhältnisse glaube ich daher noch einen Zusatz beifügen zu müssen, und zwar nicht auf Verminderung, sondern auf gänzliche Aufhebung der Ausgleichungssteuer. Ich werde damit Manchen vorkommen, wie Mehrere zu unserer Zeit, die besitzen, vom Staate Schutz verlangen, aber nichts bezahlen wollen. Doch es ist kein persönliches Interesse, und schon um deßwillen kann mich der Vorwurf nicht treffen; es ist ein allgemeines, besonders des süddeutschen Weinbaues, das ich hier vertrete.

Die vom norddeutschen Zollverein von den süddeutschen Weinen erhobene Steuer soll nach Art. VII. und XI. des Zollvereinigungsvertrags nicht als wirkliche Steuer von den süddeutschen Weinen, sondern nur als Ausgleichungssteuer der in Norddeutschland von den Weinbergen im Lande selbst zu entrichtenden höheren, dagegen in Süddeutschland niedrigeren Steuer bezahlt werden. Es ist hier die Frage in Betracht zu ziehen, ob auch in Süddeutschland von den eigenen Regierungen nebst der Grundsteuer nicht eine Most- oder dieser gleichkommende Steuer unter anderer Benennung erhoben werde? Allerdings muß von den süddeutschen Weinen in ihrem eigenen Lande eine Moststeuer, und sogar eine größere als in Preußen, aber unter einer anderen Benennung entrichtet werden.

Zum Vergleich will ich zuerst die Besteuerungsart des norddeutschen Zollvereins anführen. Ihre Steuer zerfällt in sechs Klassen. Da nur in Preußen, und zwar in der Rheinprovinz alle sechs Klassen vorkommen, die Weinberge der übrigen Provinzen von Preußen nur den drei letzten Klassen angehören, so ist die Besteuerung, wie sie im Lande selbst besteht, der geeignetste Ueberblick.

Die Steuer vertheilt sich dort auf Grund und Ernte.

Die erste Klasse Weinberge zahlt

von 46 Rthlr. 17 $^1/_2$ Sgr. pr. Morgen Steuer, nämlich
von 32 „ — Ertragsanschlag Grundsteuer u.
von 14 „ 17 $^1/_2$ Sgr. Ertragsanschlag Moststeuer, als

Ergebniß von 12 $^1/_2$ Eimer einer mittelmäßigen Ernte, sohin 35 Sgr. Mosteimer. Berechnen wir beide Steuern in Prozent, so treffen die Grundsteuer 68 $^3/_4$ und die Moststeuer 31 $^1/_4$ pCt.; letztere Steuer

beträgt sohin nicht die Hälfte der ersteren. Da aber die Moststeuer von dem Ertrage der Weinberge geleistet wird, so ist sie nichts Festes und wechselt auch wieder jährlich mit den Erträgnissen. Sie wird nicht entrichtet in Mißjahren, nicht oder nur geringentheils in Mitteljahren, dagegen in reichlichen Weinjahren. Zum Vergleiche will ich hier die Klassifikation und die in dem guten Weinjahre 1842 erhobene Moßsteuer beisetzen.

Provinzen.	Klasse.	Morg.	Ertrag. Eimer	Tax pr. Eim. Sgr.	Steuer. Rthlr.	Sgr.	Pf.
Rheinprovinz.	I.	284	1085	35	1265	25	—
	II.	2337	14443	25	12035	25	—
	III.	10529	89702	17½	52326	5	—
	IV.	14598	143160	12½	59650	—	—
	V.	12200	118618	10	39539	10	—
	VI.	9021	102307	7½	25576	20	6
Summa		48969	469315	—	190393	25	6
Andere pr. Prv.	IV. V. VI.	13342	34346	—	11982	27	—
Total-Summa		62311	503661	—	202376	22	6

Vergleichen wir gegen diese Moststeuer die in Süddeutschland nebst der Grundsteuer noch zu entrichtenden Abgaben an Geld und Naturalreichnissen.

In Württemberg ist nebst der Grundsteuer noch größtentheils der Naturalweinzehent, wo also jährlich der 10. Theil des Ertrages gleich nach der Lese in natura abgereicht wird, ja es besteht noch Bannkelter ꝛc., wo sogar mit dem Zehent der 8. oder 9. Theil des Mostes abgegeben werden muß; ebenso bestehen in Württemberg überhaupt noch Feudalabgaben, und der Boden ist damit stark belastet.

In Bayern besteht nebst der Grundsteuer theils auch noch Natural-

zehent, doch ist derselbe auch schon größtentheils in Geld fixirt. Wo fixirt ist, muß das Zehentgeld alle Jahre, gleichviel wenn auch ein Mißjahr eintrat, bezahlt werden. Das Zehentgeld wird nicht erlassen, wie in Preußen die Moststeuer sogar in den Jahren 1841, 43 und 44. Nebst der Grundsteuer und dem Weinzehnt ist noch eine bedeutende Abgabe die Weingült. Der Morgen ist häufig mit 8—16 Maas bis 1 Eimer und noch mehr belastet.

Es kann nicht Aufgabe dieser Abhandlung sein, einen umständlichen Vergleich der verschiedenen Grundbesteuerung der beregten Länder hier aufzustellen. Wie bei weitem größer aber der Weinzehent und die Weingült in Bayern gegen die preußische Moststeuer ist, will ich der Kürze wegen nur ein Beispiel von 3 bedeutenden Weinorten, meinem Wohnorte Randersacker, dann von meiner nächsten Nachbarstadt, der Stadt Würzburg und dem Städtchen Eibelstadt anführen, um sich davon einen Schluß im Allgemeinen zu machen.

Die Markung Randersacker umfaßt:

973	Morgen	trag- und zehentbare Weinberge;
56	„	zehentfreien ärarialischen Besitz;
200	„	zehentfrei und Freizettel;
148	„	Kleefelder und junge Anlagen;
65	„	Naturalweinzehnt der Pfarrei.
1406	Morgen	= 809 3/4 bayer. Tagewerk.

Im Jahre 1833 wurde der ärarialische Naturalweinzehent zu 403 fl. fixirt. Dann beträgt die Weingült von 204 Eimern 53 71/100 Maas, welche im Jahre 1834/5 in Geld pr. Eimer 2 fl. 17 1/4 kr. reluirt wurde, 468 fl. 34. kr.

Die Markung der Stadt Würzburg enthält:

3932 würzburger Morgen oder 2256 bayer. Tagewerk Weinberge. Das Staatsärar besitzt davon 103 1/2 Tagewerk. Der ganze in Geld umgewandelte Naturalzehent beträgt 5511 fl., wovon auf den Weinzehent wohl 3 Fünftheile also 3300 fl. zu rechnen sind. Das Tagewerk der 1. Klasse gibt jährlich 4 fl. 24 kr. Zehentgeld, dann hätte die Stadt Würzburg jährlich 66 Fuder, 10 Eimer, 55 Maas Weingült, und nun in Geld, pr. Eimer 4 fl. 16 kr. umgewandelt, 3425 fl. 16 kr. zu entrichten.

Das Städtchen Eibelstadt besitzt:

525 Morgen Weinberg, und entrichtet nach kürzlicher Umwandwandlung seines Naturalweinzehents 474 fl. 58 kr. Zehentgeld; ferner 525 Eimer Weingült zu 2 fl. in Geld reluirt 1051 fl. 42 kr. dem kgl. Rentamte.

Die Pfarrei bezieht von 571 Morgen Artfeld den Naturalzehent, darunter befinden sich

50 Morgen Weinberg; ferner bezieht die Pfarrei noch 14 Eimer, 14 Maas Weingült.

575 Morgen oder 331¹/₅ Tagewerk Weinberg.

Der Weinzehent ist gleicher Natur mit der Moststeuer: er wechselt mit ihr nach den Erträgnissen der Jahre, nur mit dem Unterschiede, daß er da, wo er in Geld umgewandelt ist, nach einem Durchschnittsbetrag firirt, beständig bezahlt werden muß. Vergleichen wir den Weinzehent mit der preußischen Moststeuer, so ist er im Betrag nicht blos dieser gleich, sondern übertrifft sie noch. Die Weingült, eine ständige Grundabgabe, kommt dem Weinzehente im Werthe gewöhnlich gleich oder übersteigt ihn noch. Während in Preußen die Grundsteuer 68³/₄, die Moststeuer 31¹/₄% liefert, und letztere nur in guten Weinjahren, vielleicht in 7 Jahren einmal so bezahlt wird, ist in Bayern die ausser der Grundsteuer von den Weinbergen noch jährlich zu entrichtende Steuer an Weinzehent und Weingült mindestens eben so hoch oder das Doppelte oder Dreifache der Moststeuer. Dann sind noch die jährlichen Grundzinse, Fastnachtshühner, dann die Handlöhne und noch unter mannigfaltiger Benennung vorkommende Grundabgaben, die auch noch eine große Summe ausmachen, daß diese Abgaben nicht unbedeutend sind, wird leicht begreiflich sein. Nach einer Angabe (Graf v. Seinsheim zur Ablösungsfrage in Bayern) beträgt die Ablösung sämmtlicher Grund- und Feudallasten in Bayern nach approximativer Berechnung ein Stockkapital von beiläufig 700 Mill. Gulden *), und die Weinberge

*) Schlagen wir die Leistungen nur zu 3% an, obschon bei Naturalzehent es oft mehr als 10 und 15% beträgt, so erhalten wir 21 Mill. Gulden, und diese Steuer hat der Grund und Boden außer der Grundsteuer in Geld und Naturalien zu entrichten, während im gesegneten 1842er Weinjahr von sämmtlichen Weinbergen in Preußen nicht mehr als 202376 Thlr. 22 Sgr. Moststeuer bezahlt wurden. Obschon die Ungleichheit der Besteuerung derjenigen, die auf Quantität bauen, gegen jene auf Qualität mich zum Gegner

sind sowohl bei diesen Abgaben, sowie bei den ordentlichen Steuern, immer am stärksten belegt, ähnlich ist es auch in Württemberg. Die Verhältnisse Badens, des Großherzogthums Hessen und Nassaus kenne ich nicht näher, um sie hier eigens anzuführen, doch werden sie auch jenen gleichkommen oder sich nähern. Dieses sind Thatsachen, Verhältnisse und Steuern, die die preuß. Rheinprovinz, welche als Maßstab angenommen ist, nicht kennt und nicht entrichtet. Mancher Finanzmann wird vielleicht Gelegenheit nehmen, hierauf zu entgegnen: Feudalabgaben sind keine Grundsteuern. — Sie sind allerdings keine direkte Grundsteuer; doch sind sie eine Abgabe oder Steuer, gleichviel wie wir sie auch benennen wollen, die vom Grund und Boden, und zwar ständiger als die Moststeuer entrichtet werden muß, die zugleich vermöge ihrer Größe mehr Berücksichtigung verdienen, als letztere. Rheinpreußen hat früher seine Feudalabgaben verloren, ohne sie gerade abzulösen, und gibt nun diese Moststeuer; wir aber haben die Feudalabgaben noch zu leisten, sollen wir nun noch auch die Moststeuer geben, oder können die süddeutschen Weine, weil sie in ihrem Lande selbst mit höheren anderen Steuern, als die Moststeuer ist, belegt sind, bei ihrem Uebergange in Norddeutschland noch mit einer Ausgleichungssteuer belegt werden? Bemerken muß ich auch noch, daß die Feudalabgaben nun nach Verlauf der Zeit ganz anderer Natur sind, als sie es in ihrer Entstehung waren.

Mit dem Kurfürstenthum Hessen und dem Thüringer Zollverein hat es jedoch ein anderes Verhältniß; hier wird die Moststeuer nicht erlassen, weil sie, so zu sagen, keinen Most erzeugen, denn der Ertrag ihrer Weinberge wird als Trauben verspeißt, anstatt Most daraus zu bereiten, aber die Ausgleichungssteuer wird dennoch erhoben.

Ich glaube hiermit schon, wenn auch Süddeutschland nicht noch mehr für sich hätte, nachgewiesen zu haben, daß die von Preußen verlangte und vom norddeutschen Zollvereine von den süddeutschen Weinen erhobene Ausgleichungssteuer allen rechtlichen Grund des Art. VII. und XI. des Zollgesetzes entbehrt.

---

der Moststeuer machen, so würde es doch die größte Wohlthat für den Weinbau sein, wenn die Feudalabgaben der Weinberge in eine Moststeuer, wie in Rheinpreußen, umgewandelt würden.

Auf welche Art Preußen die Ausgleichungssteuer auf eine gewisse Höhe zu setzen wußte, ist nicht minder von Interesse. Alle süddeutschen Weine entrichten vom Zollzentner 25 Sgr. = 1 fl. 27½ kr. Ausgleichungssteuer an der Gränze des norddeutschen Zollvereins, gleich der Moststeuer der ersten Klasse der preuß. Rheinlande; da der bayer. Eimer zu 1½ bayer. Zentner (= 168 Zoll-Pfund) angenommen wird, so beträgt es auf das Fuder 29 fl. 21 kr. Bei einer gleichen Besteuerung könnten aber die süddeutschen Weine nur mit dem Mittel der sechs Klassen belegt werden, allein sie sind in die erste Klasse gesetzt. Obschon es zu hoch ist, so wollten wir auch dieses annehmen, wenn die erste Klasse auch den sechsten Theil ihrer Weinberge in sich schlöße — allein bei weitem nicht — sie enthält nicht den sechsten, nicht einmal den sechzigsten, sondern den 230. Theil von Preußens Weinbergen, und den 248. Theil der Weinberge des norddeutschen Zollvereines. Doch da die erste Klasse als Norm der Besteuerung für die süddeutschen Weine angenommen ist, wird sich vielleicht der sechste Theil finden, wenn wir auch diese Weinberge mit zuziehen — leider hier zeigt sich, daß es gar der 1600. Theil ist.

Nach dieser Zusammenstellung und in Anbetracht, daß, wie bemerkt, die Moststeuer in Preußen den Grundbesitzern in den meisten Jahren erlassen, während von den nach Preußen eingeführten süddeutschen Weinen die Uebergangssteuer gleichzeitig erhoben wird, daß ferner unsere geringeren Weine gleichmäßig besteuert sind, während in Preußen die geringen nur den fünften Theil Steuer entrichten, jene also die vier- und fünffache bezahlen. Und setzen wir noch in Vergleich die von den Weinbergen ausser der Grundsteuer in Süddeutschland noch jährlich zu entrichtenden andern Abgaben*), so erscheint die von den Norddeutschen erhobene Ausgleichungssteuer auf die süddeutschen Weine nicht als eine Ausgleichungs-, sondern als eine wirkliche schwere Steuer, womit diese Weine zum Vortheile Preußens Weinbau und des fremden, nämlich des französischen, be-

*) Wenn die von den süddeutschen Regierungen zum Abschluß des Zollvertrags entsendeten Bevollmächtigten das wahre Steuerverhältniß iherer Länder gekannt hätten, so würden sie nicht nach der Theilung des Löwen in der Fabel, sondern im rechtlichen Sinn, entgegengesetzt, anstatt eine Uebergangssteuer zu bewilligen, eine Vergütung für die gegen Norddeutschland und dem Auslande schon an ihre eigenen Regierungen höher bezahlten Steuern ihrer Weine beanspruchen können.

legt sind, da die franz. Weine in ihrem eigenen Lande auch keine Moststeuer bezahlen, und diese im norddeutschen Zollvereine, gleichwie im süddeutschen ebenfalls nur 8 Thlr. per Zentner Eingang entrichten. Der norddeutsche Zollverein hat durch diese dem Volksverband zuwiderlaufende Finanzoperation in seinen eigenen Ländern eine jährliche Summe von 150 — 200000 Thlr. Steuer von den süddeutschen Weinen erhoben. Wenn der Verlust, den Preußen durch den Anschluß an Bayern und Württemberg erlitt, allein in den fünf Jahren 1834 — 38 auf 9,292,000 Thlr. berechnet wird, und Preußen vor vier Jahren für seine durch den Anschluß gebrachte Geldopfer 10 Proz. der erhobenen Zölle für sich eigens in Anspruch nahm, so ist anderntheils auch bekannt, auf welch' unrichtigem Verhältnisse die Berechnung ruht, und Preußen hat diesen Anspruch im Gefühl der Unhaltbarkeit selbst wieder aufgegeben. Preußen hat durch sein Verharren das Interesse der süddeutschen Weinproduzenten sehr gefährdet, und ihnen die Konkurrenz mit den fremden Weinen erschwert.

Nach dieser Zusammenstellung scheint es, Süddeutschland müsse sich noch beglückt fühlen, daß seine Weine mit der Besteuerung in Preußen, Sachsen 2c. noch zugelassen werden — ich sage aber dagegen, wie ist es mit den Manufaktur- und Fabrikwaaren, die Süddeutschland von Norddeutschland frei einläßt, und sie doch billiger von Frankreich, England 2c. ziehen könnte?!

Ich werde manchem Leser in der Ausführung der Sache etwas langweilig geworden sein, doch es ist nicht blos das Interesse des deutschen Weinbaues, welches ich hier zu vertreten hatte, sondern das Recht und mithin die Interessen von ganz Deutschland, und hierin ist schon eine genaue Darlegung erlaubt. Ein Vertrag, gleichviel sei er geschlossen von zwei Individuen von Körperschaften, Völkern oder Nationen, kann nur eine dauerhafte, freundschaftliche Verbindung in der gegenseitigen rechtlichen Begründung der wahren Verhältnisse in sich schließen, sonst führt er zu Nachtheil, Mißtrauen, Beschwerde und Auflösung.

Auch über die Eingangssteuer der fremden Weine erlaube ich mir, hier noch etwas beizufügen.

Alle fremden Weine sind mit einer Eingangssteuer von 8 preuß. Thlr. per Zentner in sämmtlichen Vereinsstaaten belegt, ausgenom-

men hievon sind die Neufchateler, welche $3\frac{1}{2}$ Thlr. entrichten.*) Dieses wäre schon ein bedeutender Schutz, wenn er wirklich so ohne Ausnahme bestände; die Weinhändler, welche eine Parthie von 25 Orhoft**) beziehen, genießen eine Vergütung von 20 Proz. auf die Eingangszölle, und eine Zahlungsfrist, die an 5 Proz. Gewinn beträgt, mithin 25 Proz., und derart geschehen ja größtentheils die Bezüge der Weinhändler.***) Wenn daher für ein Orhoft 45 Thlr. zu entrichten wären, werden nur $33\frac{3}{4}$ Thlr. bezahlt; nun sind hieran noch 4 Thlr. 20 Sgr. Ausgleichungssteuer, die vom süddeutschen Weine, aber nicht vom fremden bezahlt werden, in Abzug zu bringen, so sind die französischen, spanischen ꝛc. Weine in Wahrheit per Orhoft nicht mit 45 Thlr., sondern nur mit 29 Thlr. $2\frac{1}{2}$ Sgr. besteuert, mithin über den dritten Theil weniger, als es im Ansatz scheint. Man würde sich daher sehr täuschen, wenn man den Zollschutz für inländische Weine zum wirklichen Tarif von 8 Rthlr. per Zentner annehmen wollte; um so weniger entspringt daraus diese große Begünstigung für die süddeutschen Weine, als man bei einem nur oberflächlichen Blick glauben möchte.

Ferner ist von Frankreich aus der Weintransport zur See sehr erleichtert, während von uns aus die Landfracht sehr erschwert und heuer ist, so daß die Seefracht kaum die Hälfte der Landfracht beträgt.

Süd- und Ostdeutschland kann daher in Norddeutschland mit den französischen Weinen nur dann konkurriren, wenn die Uebergangssteuer ganz wegfällt und der Zollschutz gegen fremde Weine wenigstens so bleibt oder um die Hälfte erhöht wird. England baut keinen Wein und hat doch denselben mit einem weit höheren Eingangszoll belegt, als der hier bezeichnete ist. Frankreich, als Weinland, unterscheidet in seinem Tarif jene nörd-

*) Ich weiß nicht, ob Neufchatel als Schweizerkanton wegen seiner Beziehung zu Preußen diese Begünstigung zustehen sollte, da auch wegen nicht hinreichender Controlle franz. Weine als Neufchateler nach Deutschland gehen möchten, und neuerer Zeit von Neufchatel wirklich viele Geschäfte in moussirenden Weinen gemacht werden.

**) 1 Orhoft = 228 Liter, = 3,555 bayr. = 3,006 leipziger, = 3,319 preußische, = 3,931 wiener Eimer.

***) Ich spreche mich hiemit durchaus nicht gegen die den in größeren Parthien beziehenden Weinhändlern gestattete Begünstigung aus, sondern berühre nur die wahre Sachlage.

lichen Weine, die nicht mit ihm im eigenen Lande konkurriren können; diese sind gering belegt; dagegen die südlicheren Liqueur-Weine mit 1 Frank (28 kr.) per Flasche, so daß sie gleichsam von Frankreich ausgeschlossen sind.

Ich muß auch noch erwähnen, daß zwar so viel als an der Gränze verzollt, vielleicht auch noch etwas mehr, nämlich der heimlich überdie Gränze gesetzte Ausländerwein in Preußen und besonders in Sachsen getrunken wird; bei weitem aber nicht soviel als von den Geschäftsleuten unter dem Namen „französischer Wein" in Consumtion kommt. Hierunter befindet sich auch vieler Landwein, der mit fremdem Wein vermischt, bei einem vortheilhaften Geschäfte in Handel gesetzt wird.

4. Die norddeutschen noch nicht zum Zollverein beigetretenen Staaten.

Hannover hat, da es länger unter englischer Oberherrschaft stand, sich den englischen Interessen günstiger als den deutschen gezeigt. Ob mehr im Volke oder im Fürsten das Hinderniß eines Anschlusses an Deutschland ruhte, weiß ich nicht; doch war neuerer Zeit sowohl dort als in Altenburg, Braunschweig und Mecklenburg und den Hansestädten wieder regere Stimmung zu einem Anschluß und Interesse zu einer industriellen und kommerziellen Einheit der Nation. Deutsche Weine gehen wenige nach diesen Ländern, und ihr meister Verbrauch ist französischer Wein. Deutsche Weine werden im Steuervereine eben so fremd behandelt, wie jeder ausländische Wein.

C. Aus der Ursache folgt die Wirkung und auch die Beantwortung der Frage.

Es ist als bestimmt vorauszusetzen, daß dem Frage stellenden Comité die klimatischen Verhältnisse Frankreichs zu Deutschland bekannt waren. Es ist ferner aus der Fassung der Frage: „Was ist die Ursache, warum Deutschland bei nicht ungünstigen klimatischen Verhältnissen mit den französischen Weinen nicht konkurriren könne," zu entnehmen, daß die Beantwortung nicht in dem natürlichen klimatischen Verhältnisse selbst gesucht werden will, sondern in anderen entfernteren Einwirkungen, die außer diesem Bereiche

liegen. Ich habe zwar das klimatische Verhältniß mit angeführt, weil es besteht, auch zur Wesenheit der Beantwortung gehört, und dort gesagt, inwiefern Südfrankreich durch seine geographische Lage im Weinbau begünstigt ist; ich bemerke ferner, daß dieser natürliche Unterschied Frankreich nicht in dem Maße begünstigt, als es sich im Leben wirklich gegen Deutschland im Vortheil befindet; auch daß es im Gegentheil nicht Mangel an deutscher Intelligenz und Thätigkeit ist.

Sehr interessant finde ich die über diesen Gegenstand von Herrn Dr. Ungemach in Gratz bei der Sektionssitzung (S. 552 der Verhandlungen) gegebenen Belege. Ich würde es als Mangel des Verdienstes von Herrn Dr. Ungemach für seine mühevoll gesammelten Notizen ebenso auch als Mangel meiner Arbeit ansehen, wollte ich sie hier nicht wörtlich anführen.

„Frankreich produzirt unter sehr günstigen klimatischen Verhältnissen auf einer Weinbaufläche von 2017667 Hektaren = 3505594 n. östr. Jochen im Durchschnitte jährlich ein Weinquantum von 29231500 Hektolitern = 67619578 wiener Eimern, und zwar

pr. n. östr. Joch	in maximo	= 44,16 wiener Eimer,
„ „ „	in minimo	= 13,21 „ „
„ „ „	durchschnittlich	= 19,28 „ „

mit einem Aufwande für Produktionskosten (exclusive der Zinsen des Grundkapitales, dann der Steuern) von etwa 735034572 Franks = 285846778 fl. 33 kr. C. M., die Produktionskosten eines Hektoliters betragen sonach in Frankreich im Durchschnitte des Ganzen 18 Franks 73 Cent. = 7 fl. 17 kr. C. M., und eines wiener Eimers = 4 fl. 14 kr. C. M.; die Produktionskosten in jenen Provinzen, aus welchen die meiste Ausfuhr stattfindet, stellen sich pr. Wiener Eimer zu 58 146/1000 Litre.

in Lothringen und Elsaß auf	= 3	fl.	4	kr.	C. M.,
„ der Franche Comté „	= 3	„	14	„	„
„ Bretagne „	= 3	„	24	„	„
„ Roussilon „	= 3	„	59	„	„
„ Languedok „	= 3	„	52	„	„
„ Guienne und Gascogne auf	= 4	„	6	„	„
„ Champagne „	= 4	„	8	„	„
„ Burgund „	= 4	„	51	„	„

und der höchste Produktionspreis der gewöhnlichen Ausfuhrweine übertrifft sonach den durchschnittlichen Produktionspreis um nicht mehr als 37 kr. C. M."

„Bringt man nun in Anschlag, wie man es in Frankreich versteht und ausübt, das Produkt zu verdünnen und dessen Masse zu vergrößern, — ein Verfahren, von welchem Macculoch sagt:

„„die geringsten Weine vins de cargaison, erhalten eine solche Zubereitung, daß man eigentlich gar nicht sagen kann, aus was Allem sie eigentlich bestehen,""

so ist begreiflich, daß zu Bordeaux das Orthofft (228 Litres) für 2 ℔ Sterling; sonach der wiener Eimer für 5 fl. C. M. frei an Bord geliefert werden kann, wie solches wirklich der Fall ist, — und daß dennoch auch bei diesem Preise den Produzenten noch die Zinsen vom Grundkapitale und die Steuern vergütet werden, der französische Weinproduzent sonach gut bestehen kann."

„Deutschland produzirt in den Staaten des Zollvereines unter viel weniger günstigen klimatischen Verhältnissen auf einem Weinland von 203696 n. östr. Jochen im jährlichen Durchschnitte die bescheidene Summe von höchstens 2507892 Hektolitres oder = 4322915 wiener Eimern, und zwar pr. n. östr. Joch

in maximo . . .	= 33,08	wiener Eimer,
in minimo . . .	= 7,70	" "
durchschnittlich . .	= 21,22	" "

mit einem Aufwande von Produktionskosten (exclusive der Zinsen des Grundkapitales, dann der Steuern und mannigfaltigen grund- und zehentherrlichen Abgaben) von wenigstens nahe an 30 Mill. Gulden C. M., sonach von 6 fl. 56 kr. C. M. pr. wiener Eimer. Diese Produktionskosten steigen der Natur der Sache nach in den wenigen günstigen Lagen sogar bis auf 11 fl. 22 kr. C. M. pr. wiener Eimer. Rechnet man dazu noch die Zinsen des Grundkapitales und die Steuern und sonstigen Abgaben, so wird in Deutschland der wiener Eimer Wein sicher nicht unter 7 fl. 30 kr. C. M. im Durchschnitte produzirt werden können, sonach schon, ehe derselbe in das Faß gelangt, um die Hälfte höher zu stehen kommen, als der Weinproduzent denselben an Bord liefert."

Ich erlaube mir hierüber nur eine Bemerkung beizufügen. Es ist bekannt, wie ich früher bemerkte, daß in den südlicheren Gegenden vermöge der natürlichen Begünstigung der Weinbau weniger Arbeit erfordert, und dennoch finden wir in der für Frankreich auf-

gestellten Berechnung der Produktionskosten gerade das entgegengesetzte Verhältniß, in den mindest begünstigten deutschen Provinzen Lothringen und Elsaß stehen dieselben am niedrigsten, während sie im südlichen Frankreich den 6. bis den 4. Theil mehr betragen — was nur dem deutschen Fleiße in jenen Provinzen zugerechnet werden kann, und nicht minder beim deutschen Weinbau in Berücksichtigung kommen muß.

Nebst der geographischen Lage und der von Frankreich angewandten Manipulation bestehen noch andere Ursachen, die den deutschen Weinbau hindern, mit dem französischen zu konkurriren. Sie liegen in dem tief gesunkenen Nationalgefühl, in dem Mangel andauernder national-ökonomischer Einheit nach Außen und in der Trennung und durch Steuer belasteten Handelsfreiheit der einzelnen Staaten unter sich in Folge dessen der Nationalhandel im allgemeinen zu einem Binnenhandel, und der früher bestandene Welthandel der Weine, ohne auf hohe Steuern und hemmende Formalitäten zu stoßen, oft nur auf den Erzeugungsort beschränkt wurde. *) Sie liegen in dem schon so geraume Zeit verloren gegangenen innern und äußern Markt für Mittelweine, und während der Produzent mit der größten Kraftanstrengung arbeitete, um der Natur die verborgenen Schätze abzugewinnen; in den dem deutschen Weinbau dennoch verloren gegangenen enormen Kapitalen; in den Feudalreichnissen, die mit einer großen indirekten Steuer auf dem Boden lasten, wobei der Naturalzehent zugleich der qualitativen Steigerung des Produkts als Hinderniß entgegen trat. Die Ursache liegt andrerseits ferner in der national-ökonomisch besseren Benützung der materiellen Kräfte von England und Holland, und im Weinbau insbesondere von Frankreich, in dem von Deutschland, dem französischen Weinbau gewonnenen großen Kapitale und Renome, mit welchem nun Frankreich gegen den deutschen Weinbau arbeitet, endlich in der in Frankreich schon 50jährigen Befreiung des Bodens von Feudallasten, endlich noch in der praktischen fabrikartig betriebenen Zubereitung ihrer Weine, besonders jener, die ins Ausland gehen.

---

*) Wie würde der Handel Frankreichs gelitten haben, wenn es in seinen 86 Departements Departementalzölle eingeführt hätte? und in Deutschland konnte man seinen Wein nicht einmal 1/2 Stunde weit, von einem Orte zum anderen, führen, ohne einen Zoll, den sogenannten „Guldenzoll" zu entrichten!

Wenn schon die Verschiedenheit der Münze, des Gewichts, der Elle als eine große Störung des Handels in Deutschland angesehen werden muß, so besteht doch noch eine größere Ungleichheit im Maße, dessen Nachtheil selbst zu sehr im inneren Verkehr gefühlt wird, und es bleibt dem ausländischen Geschäftsmanne unmöglich, die Verschiedenheit der deutschen Flüssigkeitsmaße kennen zu lernen.

Bei den obwaltenden Umständen würde der deutsche Weinbau von dem Frankreichs noch viel mehr beeinträchtigt worden sein, wenn der Deutsche vermöge seines Charakters nicht mehr Vorliebe zu einem ländlichen arbeits- und genügsamen Leben hätte, als der Franzose.

In der Erkenntniß der begangenen Fehler liegt die bestimmende Anweisung für die Zukunft, und verbindet sich mit dem festen Willen zugleich auch das Vermögen und die That, so wird das goldene Ziel erreicht werden.

Durch welche Mittel wird Deutschland seine von Natur aus angewiesene günstige Stellung im Weinbau besser benützen als bisher?

Die Beantwortung dieser Frage ist doppelter Natur: nationalökonomischer und technischer. Nur wenn der Weinbau in der Nationalökonomie gehörig berücksichtigt wird, können die technischen Aenderungen eintreten.

Nationalökonomische Mittel.

Das Streben der gleichzeitig nebeneinander bestehenden Völker einer Erhöhung ihres intellektuellen und materiellen Wohls, die ungleiche Erkenntniß desselben, und die verschiedenen angewandten Mittel sind von wesentlichem wechselseitigen Einflusse. Ein über das andere einmal errungener Vortheil wird zu erhalten gesucht; doch richtige Erkenntniß, festes einiges Bestreben schließen in sich ein kräftiges Gegengewicht, und tritt oft noch eine günstige Gelegenheit hinzu, so überholt manchmal eine Nation in einer kurzen Periode die errungenen Vortheile der andern.

Die Geschichte überliefert uns im Allgemein die Thaten berühmter Männer, merkwürdige Begebenheiten und das Schicksal der Völker. Sie ist es auch, welche den Nationalökonomen bildet. Daß der geschickteste Diplomat ohne den Industriellen das materielle

Wohl seines Volkes eben so wenig kennt, als er das materielle und intellektuelle Wohl desselben ohne Nationalökonomie für die Zukunft zu bestimmen vermag, hat uns die jüngste Vergangenheit gezeigt. Die Geschichte lehrt dem Nationalökonomen die Entstehung der Völker, ihre stufenweise materielle und geistige Entwicklung, ihre Macht, ihren Glanz und die Ursache ihres Verfalles. Das gleichzeitige Bestehen und wechselseitige Einwirken der Völker unter sich gibt ihm Regeln und mathematische Verhältnisse für die Zukunft; und so zeigt er den Völkern die Gränze vor, innerhalb welcher sie sich bewegen müssen, um auf dem natürlichen Wege einer höheren Entwickelung der Nationalität, ihrem geistigen und materiellen Wohle entgegen zu gehen. England, Frankreich, Nordamerika und Holland haben diesem Prinzipe ihre Größe zu verdanken.

Wenden wir dieses Prinzip auch auf den in Frage stehenden Gegenstand, den deutschen Weinbau an. Vor Allem wäre dem Aufblühen des deutschen Weinhandels und überhaupt dem Handel nationale Einheit und ein Handelssystem nothwendig. Waren wir je zu einer solchen Hoffnung berechtigt, so sind wir es jetzt. Das eben erwählte Reichsoberhaupt gibt uns die Zuversicht, in Verbindung mit den Fürsten und dem Parlamente die deutschen Völker in ein festes Band zu verbinden, welches um so inniger alle deutschen Stämme umschließen dürfte, je mehr sie von der Vergangenheit, aus dem allseitigen unersetzlichen Nachtheil der Zerrissenheit der Nation sich eine weise Lehre gründen können — und sollte nun bei dem so rege gewordenen Nationalgefühle die so lebhaft gewünschte Vereinigung aller deutschen Fürsten und Stämme und die kommerzielle Einheit nicht erzielt werden, so wird es vielleicht nie mehr zu erwarten sein.

Handelsfreiheit in sämmtlichen deutschen Staaten mit möglichster Abschaffung aller Ausgleichungszölle; denn will Deutschland in sich die Macht eines großen Staates bilden, so müssen die einzelnen Staaten im Interesse der Gesammtheit einen Theil ihrer Selbstständigkeit opfern, um an dem Selbstgewinn wieder den größten Antheil zu nehmen.

Hinlängliche Schutzzölle für den deutschen Weinbau. Das Prinzip des Schutzes ist von jeher in England allgemeine Regel gewesen, wenn auch keine so hohe Besteuerung der fremden Weine, welche wie früher die englischen Korngesetze einem gänzlichen Ver-

bote gleich kommt, und die inländische Produktion gleichsam erkünstelt, begehrt werden darf, so können doch die Weinproduzenten im Verhältniß zu dem Zolltarif der anderen Staaten einen hinlänglichen Schutz gegen fremde Weine mindestens von der Größe, wie er schon besteht, oder doch um die Hälfte größer in Anspruch nehmen*), gleichwie die Industriellen auf Baumwollen und Leinen und andere Manufakturwaaren, oder die Fabrikanten auf Eisen u. dgl. Fabrikate im Zollverein längst bedacht wurden. Denn der Weinbau ist der Theil der Landwirthschaft, durch welchen mit der mühsamsten Arbeit beträchtliche Bergstrecken, nakte, zu jeder andern Benutzung sterile Felsenmassen urbar und erträglich gemacht werden, um darauf ein so edles Produkt zu erzielen. Vom Weinbau erhält ein großer Theil der Staatsbürger Unterhalt und Wohlstand; die Weinberge sind immer mit den höchsten Steuern belegt, der Wein ist der gesammten Menschheit höchst nützlich und eine ergiebige Quelle des Handels. Es ist daher die heiligste von der Natur gebotene und von den klügsten Staatsmännern anerkannte Pflicht der Regierung, den Weinbau, wie überhaupt die agrikolen Schätze Deutschlands zu schützen, zu unterstützen und zu befördern. Kann aber dieser Grundsatz beim Weinbau besser angewendet werden, als durch hinlänglichen Schutz gegen fremde Konkurrenz und im eigenen Lande gegen Weinverfälschung, Weinfabrikation, Weinschmiererei und auffallende Erniedrigung der kursirenden Preise durch sogenannte Afterweinhandlungen? Wie kann der Weinbau in Ehren und ein lohnender Erwerb bleiben, wenn der Wein nicht mehr als Naturprodukt betrachtet, sondern als Fabrikat behandelt wird? wenn der Wein ohne gerechte Ahndung durch allerlei, selbst der Gesundheit uicht unschädliche Mittel gekünstelt oder geschmiert wird, wenn die unhaltbaren Grundsätze der Chemie über die der Weinwissenschaft gestellt werden?

*) Daß die vom deutschen Zollverein auf fremde Weine gelegte Steuer, ohnerachtet des bedeutenden Rabbats und der von den süddeutschen Weinen im nördlichen Vereinslande erhobenen Ansgleichungssteuer den Franzosen fühlbar wurde, und sie stillschweigend die deutschen Weine anerkennen, dürfte aus einer Stelle der von Hrn. Richelot abgefaßten und von der Société industrielle de Mulhouse gekrönten Denkschrift über die Interessen und Verhältnisse Frankreichs in Beziehung auf den deutschen Zollverein zu entnehmen sein. Derselbe sagt: „Die Vortrefflichkeit unserer Weine kann nicht siegreich das Feld behaupten gegen die deutschen Weine, welche ihnen in wenigen Jahren $1/3$ ihres früheren Gebietes entrissen.

Der Weinbau wurde in früheren Zeiten als eine Reichssache behandelt und geschützt; davon zeugen noch die Reichsabschiede von 1487, 1498, 1500, 1548, 1577. Letzterer Zeit fiel sein Schicksal jeder einzelnen Regierung heim. Nur wenn der Wein künftig wieder als eine Nationalsache behandelt werden wird, dürfte dem reellen Weinbaue wieder die gehörige Rücksicht zukommen. Sowie Frankreich kraft seiner Handelspolitik in der Entwickelung aller seiner productiven Kräfte ungeheuer fortschritt, seinen Reichthum und seine Staatseinkünfte vermehrte, hätte es auch Deutschland nicht minder gekonnt. Deutschland ist von Natur zu einer kommerziellen Vereinigung angewiesen, und wird sie vollständig erreicht, so verbindet sie vermöge der verschiedenartigen Interessen einzelne Gegenden und Volksstämme der Nation ungleich inniger mit einander als in Frankreich. Süddeutschland empfängt von Mittel- und Norddeutschland Fabrikate und Manufakturwaaren, die es weit billiger von Frankreich, England und Holland beziehen könnte; wird durch hinlängliche Schutzzölle ihr Interesse befriedigt, so muß nothwendig ein Aufschwung der Industrie folgen. Finden die süddeutschen Weinproduzenten hinreichenden Absatz auf den innern Markt, so werden sie sich dagegen wieder mehr an die Manufakturinteressen anschließen. Wohl kann ein mehrjähriger Genuß die Norddeutschen zu einer Vorliebe der französischen Weine veranlassen, doch kann auch Patriotismus der Gewohnheit viel entgegenwirken; wenn ganz Deutschland zu einem gleichen Handelssystem sich vereinigt, die Ausgleichungssteuer wegfällt, und der größere Absatz der Weine eine leichtere Konkurrenz mit weniger Kosten verbindet, müssen gewiß auch die deutschen Weine dort billiger zu stehen kommen und unserem Weine kann dann auch kein fremdes Zollsystem Einhalt thun. Die Bewohner der Nord- und Ostseeländer werden durch ihr Interesse an das Binnenland gekettet. Durch Schutz- und Differentialzölle kann die inländische Industrie und Agrikultur so emporkommen, daß uns überseeische Märkte geöffnet werden, dagegen eine Colonialwaaren-Einfuhr statt findet, und an diesem Aufschwung der Nation können nur die deutschen Küstenländer den reichlichsten Antheil nehmen. Transportverbesserungen werden zur Erleichterung des inneren Verkehrs zwischen den Küsten- und Binnenländern ebenso gewiß entstehen, wie sie in allen großen Staaten schon früher als Bedürfniß eingerichtet wurden. Sie sind um so fühlbarer, da durch die eigenthümliche Gestaltung Deuschlands seine Flüsse nach We-

sten, Norden oder Osten in Meere gehen, und keine bequeme natürliche Verbindung der Länder unter sich gebildet haben, und wie König Ludwig schon durch seine Schöpfung den Ludwigs-Kanal, den Rhein mit der Donau, Ostdeutschland mit Westdeutschland verbunden hat, und dadurch den deutschen Waaren um den billigsten Preis den Weg zum schwarzen Meere bahnte.

In Mittel- und Norddeutschland, wo größere Verbindung durch Eisenbahnen hergestellt ist, werden auch diese schon zum Waaren- und Weintransport benützt, die Fracht stellt sich wenigstens um den 10. Theil niedriger, und der Empfänger erhält die Weine in so viel Tagen, als ausserdem pr. Achse Wochen erfordert werden.

Süddeutschland hat sich beim Brande von Hamburg in der Unterstützung seiner hanseeatischen Brüder gewiß patriotisch gezeigt. Nicht minder erkennt es die Errichtung einer deutschen Flotte zur Beschützung von Deutschlands Küsten und im Interesse des Handels als eine nationale Nothwendigkeit. Die inneren Bewohner des Landes könnten zwar eben so egoistisch behaupten, zur Beschützung unserer Häuser und Felder brauchen wir keine deutsche Flotte, die Seeräuber führen sie uns nicht davon, noch weniger kann unsern Dörfern und Städten ein feindliches Schiff schaben. Die Küstenbewohner würden solche Entgegnungen gewiß nicht patriotisch finden. — Nein, so werden sie auch nicht sprechen; sondern eine deutsche Flotte ist nothwendig zur Beschützung unserer Küsten, zur Beschützung unseres Handels und unserer Nationalität. Und wenn auch unsere Häuser und Felder den Schutz einer Flotte entbehren können, so sind es doch unsere landwirtschaftlichen und industriellen Produkte, die auf den Schiffen verführt werden und den Schutz bedürfen. Sollten blos die Erfüllung gewisser Formalitäten, denen sich der Handel bei einem allgemeinen Handelssystem an der Gränze unterziehen muß, die Küstenbewohner von dem Beitritt abhalten, so werden auch diese so viel wie möglich erleichtert werden können, um alle deutschen Völker in eine national-kommerzielle Verbindung zu vereinigen; dann wird sich auch Deutschland in politischer Beziehung als eine Macht nach Aussen geltend machen und seine Stellung einnehmen, die ihm längst von der Natur geboten war.

Streben Völker und Fürsten vereint nach diesem Ziele, so muß die Geschichte in nächster Zukunft uns jene Lorbeere zuerkennen, die sie schon so vielen unserer Voraltern versagt hat.

Die technischen Veränderungen des Weinbaues.

Der deutsche Weinbau ist, trotz der größten Hindernisse, seit 20 Jahren auf eine so hohe Stufe gestiegen, daß man kühn sagen kann, er befindet sich auf dem ersten Platze aller Wein bauenden Länder und hat den Frankreichs hinter sich gelassen. Intelligente Männer, die seit 12 Jahren bestehende wandernde Gesellschaft, und jährliche Versammlung der Land- und Forstwirthe, Wein- und Obstproduzenten in Verbindung mit den Provinzial-Weinbau-Vereinen, besonders noch die Literatur wirkten so günstig und schnell auf Intelligenz, Verbesserung des Weinbaues und der Kellerwirthschaft, daß der Erfolg Frankreich nicht entgehen konnte, dort Anerkennung fand und zu ähnlichen Versammlungen Anlaß gab. Dabei zeichnete sich der deutsche Weinbau noch ehrenhaft aus; nach deutschem Charakter blieb es Grundsatz der Vereine, den bei einer Gelegenheit (zu Heilbronn 1846) die Gesellschaft ausdrücklich aussprach und beharrlich behauptete, den Wein nur auf dem reinen Naturwege des Feldbaues und der Kellerwirthschaft zu veredeln. Selbst der Nichtkenner, der die jüngeren Weine mit den noch von früher bewahrten Proben vergleicht, muß sich von der Steigerung überzeugen.

Obschon in unseren Lagen ersten Ranges so ausgezeichnete Produkte erzielt wurden, die Deutschland rühmlich auszeichnen, so konnten auch nur hier die obwaltenden drückenden Hindernisse beseitigt werden. Da sich diese Lagen meist als Besitz in festen Händen vermögender und intelligenter Männer befinden, die im Bau und in der Anlage ein größeres Kapital darauf verwenden konnten, die Qualität und der Ruf den Absatz dieser Weine zu hohen Preisen nach allen Weltgegenden nicht beschränkte, so verschafften sie dem Besitzer wieder hohe Renten; dagegen erlagen die Weinberge 2. und 3. Ranges meistens dem Drucke der Umstände.

Stellen wir uns die Frage: Wenn den deutschen Weinen ein hinlänglicher Schutzzoll gegen fremde Weine und freie Konkurrenz im Inlande gewährt werden wird, welche Wirkung wird es auf Deutschlands Weinbau selbst haben; und kann Deutschland noch eine größere Masse Mittelweine erzielen?

Ein hinlänglicher Zoll auf fremde Weine und freier Verkehr im Innern des Landes wird dem Produzenten schon einen großen und

sichern Markt im Lande selbst gewähren. Hiermit verbindet sich noch die gänzliche Ablösung oder Umwandlung der Feudallasten, welche in nächster Zukunft zu erwarten ist. In der Umwandlung des Naturalweinzehntes und der Bannkelter liegt der große Fortschritt für den deutschen Weinbau, da dem Besitzer freie Verfügung über sein Eigenthum gestattet ist. Spätlese, Auslese und Erzeugung eines besseren Produktes werden als weiterer Aufschwung hinzutreten, nicht minder eine Auswahl besserer aber geeigneter Rebsorten nach Boden und Lage, wo als Trauben zu weißem Wein besonders der Riesling, Traminer, Rulander, weißer und blauer Silvaner (Oesterreicher) genannt werden dürfen. Eine Vermehrung der schwarzen Traubensorten, welche um 14 Tage früher reifen, kann besonders die Qualität des Weines noch auf einen sehr hohen Grad steigern, so daß wir in geringen Jahren schon ein brauchbares Produkt, und in Mitteljahren ein ganz geeignetes zum Handel erzielen.

Die Rothtrauben bilden in Frankreich den herrschenden Rebsatz, im Gegentheil werden es die weißen Trauben in Deutschland bleiben; sollten aber Deutschlands Weingefilde nicht auch zu einer vernünftigen Vermehrung der Rothtrauben geeignet sein? Die in Deutschland bestehenden Anlagen von schwarzen Trauben, sowie die erzeugten Rothweine liefern nns schon eine Ueberzeugung. Sollte sich auch die Quantität um etwas verringern, so wird die höhere Verwerthung der besseren Qualität gewiß eine größere Rente abwerfen; und fehlt nicht noch besonders eine Vermehrung der Rothweine in Deutschland?

Diese Veränderung und Verbesserung des Weinbaues wird zunächst unsere geringe und Mittellagen letreffen, gerade jene Weinberge, welche unter dem Drucke der Umstände am meisten in der rationellen Kultur zurückbleiben mußten und nun des Schutzes bedürfen, um ihre Kultur auf eine gleiche Höhe zu steigern, und welche es auch sind, um jene Masse leichter feiner Mittelweine zu erzeugen, daß Deutschland einen größeren inneren Bedarf nicht blos vollkommen deckt, sondern auch noch einen Ueberfluß erzeugt, den es ausführt, und auf dem großen Weltverkehr seinen Markt sucht, den die deutschen Weine gewiß finden werden, da abgesehen von ihrer Qualität dieselben einen im Handel besonders zu berücksichtigenden Vorzug, die lange Haltbarkeit, besitzen, der die deutschen Weine zum Welthandel ganz geeignet empfiehlt.

Auf unsere ausgezeichneten Lagen kann die Wirkung nicht so wesentlich sein, obschon auch hier eine vielfache Verbesserung eintreten wird. Sie dienen uns aber jetzt schon als Muster der Verbesserung unserer Weinbergslagen 2. und 3. Ranges — und wirklich hat die Nachahmung uns jüngster Zeit Beispiele gezeigt, daß auch in Lagen, die früher unter den zweiten Rang geordnet waren, Weine gleich des 1. Ranges erzielt wurden. Wie hoch kann nun die Qualität gesteigert werden, wenn diese Intelligenz auf den gesammten deutschen Weinbau Anwendung findet!

Jeder Vaterlandsfreund und um so mehr Einer, der die mit dem Weinbau verbundenen Mühe und Kosten kennt, muß bedauern, daß bisher dem deutschen Weinbaue selbst durch Deutschland so große Hindernisse gesetzt und so unberechenbarer Verlust gebracht wurde. Ebenso wird jeder Weinbau-Verständige mit mir einig sein, daß nur durch jene Mittel der Weinbau gehoben werden kann und wird.

Nachdem ich bis zum Schlusse meine Ansicht über diesen Gegenstand ausgesprochen habe, die Liebe zu meinem Vaterlande aber nur durch einen schwachen Beitrag zu zeigen mir vergönnt wurde, wünsche ich, daß dem deutschen Weinbau die gebührende Achtung geschenkt und nur im ächten Sinne der Vaterlandsliebe durch Gesetz und Ordnung recht bald ein einiges Handelssystem Deutschlands, eine glückliche Zukunft erstrebt werde.

Deutschland legte einst in seiner Größe den Grund seines Ruhmes, an einem hoch und majestätisch sich emporhebenden Tempel, seinem Gotte geweiht, dem Dom zu Köln. Jahrhunderte verstrichen, unvollendet blieb das riesige Bauwerk, schmerzlich berührte es uns, allgemein erhob sich der beseeligende Wunsch: es ist Ehre der Deutschen, zu vollenden den Tempel Gottes. König und Bettler traten in Vereine und legten ihre Gabe auf den Altar, der Herr segnete das Opfer und wieder fortgesetzt wird der Bau. Ein Herzog, unter dessen Ahnen sich Deutschland seiner Größe rühmt, ruft in höherer Begeisterung am Dome seinen Brüdern zu: Kein Oesterreich, kein Preußen! Ein Deutschland soll es sein! Der Schall hallte wieder von Mund zu Mund bis an die Gränze. Geweckt werden die Völker aus ihrem Schlummer, unwiderstehlich, mächtig wird die Nation in dem Worte: „Ein Deutschland." Der politische Horizont trübt sich, eine Schwüle entsteht, Gewitter und Stürme bre-

chen von außen und innen los; aber auch unter Donner und Blitz verkündete Moses den Israeliten das Gesetz. Deuschland ruft in seinen Stürmen jenem Herzoge: Komm, Edler! von deinen Alpen, bethätige dein Wort, vereinige Fürsten und Volk in Ein Deutschland! Deutsche! folgt seiner Stimme! folgt dem Gesetze, und es entsteht ein einiges Dentschland — und vollendet wird der Tempel Gottes!!

II.

Beleuchtung des Aufrufes an die deutschen Weinproducenten. *)

Wenn alle Deutschen im größten Vertrauen ihre Blicke auf das deutsche Parlament richten und in theuerster Vaterlandsliebe sich dessen Ausspruch ruhig unterwerfen, so fordert doch auch die Pflicht als deutscher Bürger, wo sich in einer Landesangelegenheit eine Sprache der Verblendung zu erheben wagt, dem allgemeinen Verderben des Landes das Wort zu reden, auf, der deutschen Centralgewalt und dem Reichsparlamente im Gefühl deutscher Ergebenheit und Aufrichtigkeit unsere gerechten Wünsche frei und offen vorzutragen, um eine glückliche Lösung der künftigen Reichszollgesetze zu veranlassen.

Durch eine Flugschrift von dem Ausschusse des allgemeinen deutschen Vereins zum Schutze vaterländischer Arbeit zu Frankfurt „Ansprache an die Weinproducenten Deutschlands" und öffentliche Blätter verbreitet sich die Kunde, daß zu Frankfurt eine Anzahl Kaufleute, besonders norddeutscher Küstenplätze, zusammengetreten sei, welche die künftige Handels- und Zollverhältnisse Deutschlands zu Gunsten des Verkehrs mit fremdländischen Erzeugnissen zu begründen im Sinne haben, und nach einem Ende November ausgegebenen Entwurfe eines künftigen Zolltarifes sollten fremde Weine in Flaschen ganz frei, in Fässern aber anstatt wie bisher im Zollvereine mit 8 Thalern per Centner, nur mit 3 Thalern besteuert werden. Die Ursache dieser niedern Tarifirung legen sie in die Gewohnheit einiger norddeutschen Länder an die französischen Weine, und behaupten, daß, weil man dort einmal aus den durch das Klima bedingten gesundheitlichen Rücksichten und Handelsbeziehungen dem französischen Wein den Vorzug gegeben, man sich zu keinem stärkeren Verbrauch der deutschen Weine verstehen würde.

*) Gedruckt in der Mnemosyne, Beiblatt zur Neuen Würzburger Zeitung 1848, Nr. 156.

Die Zeitungen werden benützt, um durch verschiedene Artikel und angeführte Trugschlüsse diese Zollsätze als die richtigen zur Erhöhung des Nationalreichthums der öffentlichen Meinung aufzubringen. So lesen wir zum Beispiel in der ersten Beilage zu Nr. 320 des Frankfurter Journals: „Es wird generaliter behauptet, die Wirkung des besagten Tarif-Entwurfs werde dahin führen, daß zwar der auswärtige Handel vermehrt, jedoch die innern Produktions- nnd Erwerbsquellen und der Wohlstand des Volkes darunter leiden würden. Dagegen spricht schon hinreichend die Geschichte des Handels von den Phöniziern bis zu unsern Tagen und der daraus erwachsene Erfahrungssatz „der Handel bereichert die Nation." Mit einem Worte der Handel und in specie der auswärtige kann seiner innern Natur nach gar keine andere Wirkung haben, als die, daß innere Erwerbsquellen in steter Progression zunehmen und deren immer mehr sich öffnen."

Der erniedrigte Tarifsatz ist eine unnationale Handlung, ein Egoismus weniger Handelsleute zum Verderben Deutschlands, und so historisch wahr der Grungsatz ist, „der Handel bereichert die Nationen", den die Freihandelsmänner zur Begründung ihres Planes anführen, eben so historisch wahr ist auch die gewonnene Erfahrung „ein ungeregelter Handel bringt einer Nation Armuth."

Der Handel des Landes entsteht aus dem Ueberflusse oder Mangel und ist zweierlei, der Export und Import. Beide schließen in sich entweder die Bodenerzeugnisse und die Rohstoffe, oder verarbeitet, die Manufaktur- und Fabrikwaaren. Je mehr ein Land durch vernünftige Anwendung seiner Kräfte seine Produktion steigert, rohe Produkte verarbeitet und sie in einem erhöhten Werth im Auslande absetzt, um so geistiger gebildet ist die Nation, und je weniger sie dagegen empfängt, um so höher wächst ihr Nationalreichthum. Der jährliche Export und Import bildet die Handelsbilanz — die Vermehrung oder Verminderung des Nationalvermögens — und hierauf gründen sich die Handelssysteme, Zolltarife und Handelsverträge. Es besteht auch noch ein Zwischenhandel, aber eigentlich nur in den Küstenländern, z. B. ehedessen bei den Phöniziern, oder auch jetzt noch hauptsächlich in England und in Holland, welcher allerdings diesen Ländern großen Reichthum verschafft; Deutschland mehr als Binnenland kann daran nur weniger Antheil nehmen, muß aber bedacht sein, den Import seinen Küsten-

bewohnern zuzuwenden, denn je mehr eine Nation ihre Bedürfnisse direkt kauft, um so billiger erhält sie dieselbe. Aus diesen Gründen stellt sich der Grundsatz fest, „der geregelte Handel bereichert die Nationen, — der ungeregelte (eine Einfuhr solcher Artikel vom Auslande, welche das Land schon hinlänglich zur Deckung seiner Bedürfnisse besitzt, wie die Freihandelsmänner hier vorschlagen) bringt einer Nation Armuth."

Nur mit Wehmuth verfolgt ein Vaterlandsfreund die Geschichte des deutschen Handels und insbesondere des Weinhandels, da demselben immer von den Deutschen selbst der größte Nachtheil gebracht wurde.

Der Weinbau war noch im 15. Jahrhundert weit blühender, als er jetzt ist. Deutschland versah damals das ganze nördliche Europa und England mit Wein. Nachdem sich aber Holland von Deutschland lostrennte und ein eigenes Reich bildete, so besteuerte es besonders die Weinausfuhr auf seinen Flüssen so sehr, daß der Weinhandel ganz zu Grunde gerichtet wurde. Das Schwinden des Weinhandels hat auch eine Verminderung der Weinberge und des National-Wohlstandes zur Folge. Auch die vielen Zölle und Consumo-Steuern in den verschiedenen Landestheilen Deutschlands setzten dem Weinhandel im eigenen Lande die größte Hindernisse und begünstigten die fremden Weine.

Bei der im Jahre 1833 zwischen Bayern und Württemberg einer-, dann Preußen, Sachsen und Thüringen andererseits abgeschlossenen Zollverein war es wieder der Wein, mit dem man eine Ausnahme von der Regel machte. Damit Preußen den Absatz der Weine seiner Rheingegenden begünstigte, bestand es auf der Belegung der süddeutschen Weine mit einer Uebergangssteuer von 25 Silbergroschen (fl. 1. 27½ kr.) per Zentner, oder fl. 29. 21 kr. per bayerisches Fuder. Wenn die von den süddeutschen Regierungen zum Abschlusse des Zollvertrags entsendeten Bevollmächtigten das wahre Steuerverhältniß ihrer Länder — die von dem Grund und Boden nebst der Grundsteuer alljährig zu entrichtenden Weinzehnten, Weingülten und andere Feudallasten im Verhältniß zu der nominalen preußischen Moststeuer, die doch in den meisten Jahren den Grundbesitzern erlassen wird — gekannt hätten, so würden sie anstatt eine Uebergangssteuer zu bewilligen, gerechter Weise eine Vergütung der von ihren Weinen im eigenen Lande höher bezahlten Steuer beansprucht haben.

Der Zolltarif zu 8 Thlr. per Zentner fremder Weine ist bei weitem nicht die große Begünstigung des deutschen Weinbaues, als man bei einer oberflächlichen Uebersicht glauben könnte. Weinhändler, welche eine Partie von 25 Orhoft beziehen, genießen eine Vergütung von 25 per Cent.; wenn daher für 1 Orhoft 45 Thlr. zu entrichten wären, werden nur $33^3/_4$ Thlr. bezahlt, nun sind hievon noch 4 Thtr. 20 Silbergroschen Ausgleichungssteuer, die von den süddeutschen Weinen, aber nicht von den fremden erhoben werden, in Abzug zu bringen, so sind die fremden Weine per Orhoft nicht mit 45 Thlr. sondern nur mit 29 Thlr. $2^1/_2$ Silbergroschen besteuert, mithin über den dritten Theil weniger, als der Ansatz zeigt.

In dem Steuerverein und überhaupt in den nördlichen noch nicht zum Zollverein beigetretenen Staaten genießen die deutschen Weine keine Begünstigung, sie werden eben so fremd behandelt und besteuert wie jeder ausländische Wein.

Wenn nach diesen vorausgegangenen Mißgriffen dem deutschen Weinbau noch eine Hoffnung übrig blieb, so konnte sie sich jetzt durch die Vereinigung Deutschlands zu einem Handelssystem wieder gründen — zu frühe suchen aber schon wieder Sondergelüsten den Hoffnungsstrahl gänzlich zu zerstören.

Eine wichtige Frage über den künftigen Zolltarif ist: warum soll der fremde Wein künftig nur zu 3 Thlr. besteuert werden? etwa damit in den Küstenstädten noch einige Weinhandlungen mit fremden Weinen entstehen, soll nahe an eine Million Deutscher, die sich mit der mühsamsten Arbeit kaum ein mäßiges Auskommen erwerben, der Absatz ihres Produktes vollends geraubt werden — und zu welcher Cultur sollen die Weinberge künftig benützt werden?

Vergleichen wir die deutsche Weinproduktion mit Deutschlands Bevölkerung, so treffen jeden Einwohner jährlich $4^1/_5$ Maas oder 6 Flaschen, während nach der Einfuhr in England nur $1^{11}/_{100}$ und in Belgien 2 Liters auf den Kopf kommen. Deutschland produzirt die verschiedensten und mitunter die edelsten Weine. Die Produktion ist vollkommen hinreichend, die Consumtion zu decken; Deutschland kann deßwegen die fremden Weine ganz entbehren.

Von großem Interesse dürfte auch sein, das Handels-System anderer Länder mit in Vergleich zu bringen. Frankreich als das productivste Weinland macht einen Unterschied im Eingangszolle;

jene geringen Weine, welche mit den seinigen nicht konkurriren können und zu Land eingehen, hat es niedriger gesetzt und erhebt nur 15 Franks pr. Hektoliter, dieselben zur See 35 Franks, von Liqueur-Weinen aber, die den seinigen schaden, 100 Franks (28 kr. pr. Flasche).

Noch interessanter erscheint, wenn wir den Zolltarif der nicht weinbauenden Länder in Betracht ziehen.

In Holland zahlen außer einer Consumtions-Steuer von 19 fl. pr. Hektoliter — 100 Flaschen — die zur See eingehenden Weine 11 Cents, die zu Land eingehenden 3 Fl. 41 Cents. mit Einschluß von 10 per Cent. Decim-Abgaben und die deutschen Schaumweine sind beinahe um das vierfache höher belastet als die französischen.

Mit Belgien hat es ein ähnliches Verhältniß, wie mit Holland, nur sind die deutschen Weine durch den am 1. Jan. 1845 mit dem Zollverein auf 6 Jahre geschlossenen Vertrag laut Art. 22 einigermassen begünstigt.

England, das in seiner Handelspolitik allen Ländern vorsteht, erhebt von Wein 5 Schilling 9 Pences pr. Gallon, oder 33 kr. pr. Flasche.

Diese Zahlen erweisen uns zur Genüge, daß die Freihandelsmänner nicht aus Patriotismus eine Erniedrigung des Eingangszolles auf Wein von 8 Thlr. auf 3 Thlr. beantragten; wenn sie es mit dem Vaterlande redlich meinten, und wohlfeile deutsche Weine trinken wollten, so hätten sie vor allem die Abschaffung der Steuern auf deutsche Weine in Preußen, Sachsen, Thüringen und dem Steuerverein beantragen sollen. — Wenn sie eben so gute Patrioten wären, als es die Franzosen, Holländer, Belgier und Engländer sind, so hätten sie, da Deutschland selbst sein Bedürfniß an Weinen baut, auf eine Erhöhung des Tarifes antragen müssen, und würden sie den Ansatz auf die doppelte Höhe, also auf 16 Thlr. pr. Zent., gestellt haben, so würden sie sich durch England noch mit einer großen Bescheidenheit *) entschuldigen können.

*) England baut keinen Wein und erhebt von der Flasche 33 kr., während nach dem Bezug der Weinhändler im Zollverein die bayerische Maas zu 14³/₄ kr. und im doppelfachen Betrag zu 29¹/₂ kr. zu stehen kommt, mithin noch weit unter dem englischen Tarif steht.

Diese Freihandelsmänner haben sich zu Frankfurt am Sitze der Centralgewalt und des Reichsparlaments wegen eigensüchtiger Vortheile vereinigt, sie haben schon eine bedeutende Kraft entwickelt, um auch jetzt wieder Deutschlands Einheit, Größe und Macht dem Auslande zu überliefern; sie werden sich noch besonders bemühen, bei dem Gesetze einer deutschen Zolleinheit, wozu die Centralgewalt am 16. Dezember in der 137. Sitzung der Nationalversammlung beauftragt wurde, (Ziff. 4. Die Nationalversammlung beauftragt die Central-Gewalt, ein Zollgesetz und einen Zolltarif zu entwerfen und der Nationalversammlung vorzulegen) sich noch besondere Concessionen zu erwirken.

Deutsche, nicht blos Weinbauer, erhebt allgemein euere Stimme, noch ist es Zeit, gebt der Centralgewalt nnd dem Parlamente im Allgemeinen, so wie euren Fürsten und Regierungen insbesondere, durch kräftige Vorstellungen kund, daß nur durch den vollkommenen Schutz vaterländischer Produktion und Industrie ein einiges, kräftiges und blühendes Deutschland erreicht werden kann.

III.
Die chemische Weinverbesserung vom Standpunkte der Weinwissenschaft beleuchtet in zwei Theilen.

I. Theil.

Abhandlung, vorgetragen zu Heilbronn im Jahre 1846.

Die wandernde Gesellschaft der deutschen Land- und Forstwirthe, Wein- und Obstproducenten erfreut sich mit jedem Jahre eines steigenden Interessens und einer regeren Theilnahme. Die Vereinigung so vieler Gelehrten und Praktiker führt bei Berathungen durch den beiderseitigen Idee-Austausch zu einer schnellen und glücklichen, außerdem unerreichbaren Aufklärung. Die zuvor aufgestellten Fragen sind hauptsächlich ein Gegenstand der Berathung. Bei der Versammlung der deutschen Wein- und Obstproducenten zu Heilbronn am 30. September 1845 erschienen nun von Seite der Theorie zum erstenmal Fragen, wie sie bisher in der Gesellschaft noch nicht vorkamen. Um so dringender war die Aufgabe, diese Fragen auf der praktischen Seite der Weinwissenschaft zu beleuchten und dadurch eine Beantwortung im allgemeinen Interesse zu veranlassen. Die hieher Bezug habenden Fragen und die Abhandlung sind folgende:

Frage 38. In welchem Verhältniß stehen Weinverbesserungen und der pekuniäre Vortheil des Rebenbesitzers, wie sind sie beide in Einklang zu bringen. Welche Anwendung findet diese Frage auf den Weinbau in ebenen Lagen; und ist diesen unbedingt entgegenzuarbeiten?

Frage 51. Bei der steigenden Intelligenz in der Weinbereitung sowie der dabei stattfindenden erhöhten Industrie wurden naturgemäße Verbesserungen des Mostes schon öfters mit der eigentlichen Weinverfälschung verwechselt. Es wäre zweckmäßig, diese Sache in's Klare zu bringen und folgende Fragen genauer zu prüfen:

a) Was gehört bei den bekannten Fortschritten in der Chemie und der seither erlangten Kenntniß und Erfahrung in der Weinbereitung zu einer intelligent und naturgemäß erscheinenden Weinverbesserung?

b) Was ist eigentlich Weinverfälschung und Betrug?

Frage 52. In wiefern gehört der durch Chaptal zuerst vorgeschlagene Zuckerzusatz zur Weinverbesserung?

Frage 53. In wie weit ist der in Frankreich sehr häufig gebräuchliche Weingeistzusatz als wirkliche Weinverbesserung anzusehen?

Frage 54. Ist der in mehreren französischen Weingegenden gebräuchliche Zusatz von Gyps schon bei deutschen Weinen versucht worden und mit welchem Erfolg?

Frage 55. Sind Zusätze, um das Aroma oder das Bouquet zu verstärken, unter die Weinverfälschung zu rechnen?

Versuch zur Beantwortung der Frage 51, mit besonderer Berücksichtigung der Frage 38, 52 – 55.

Die Frage 51 ist unter allen von den verehrten Versammlungen je verhandelten Fragen die wichtigste für den Weinproduzenten; sie greift gleichviel in die Gesetzgebung, als die der Gesundheit des Menschen drohende Gefahr, in das Eigenthum und den guten Ruf des Weinproducenten und Weinhändlers ein; sie wird daher nach dem verschiedenen individuellen wissenschaftlichen Standtpunkt auch nicht immer gleiche Beurtheilung zu erfahren haben. Ich meinerseits versuche sie von dem Standpunkte aus, in dem sie gegeben ist, nämlich von dem der Weinwissenschaft nachfolgend zu lösen. Zu einer gründlicheren Beantwortung mangelte mir jedoch die Zei und die nothwendigen Belege, was ich mir auf spätere Zeit vorbehalte.

Frage 51.

ad a. Zu einer intelligenten und naturgemäßen Weinverbesserung dürften alle jene Mittel zu rechnen sein, welche zu dem Endzwecke führen, dem Boden den höchsten und vollkommensten Ertrag abzu-

gewinnen. Es müssen alle durch Wissenschaft und Erfahrung gewonnenen Kenntnisse schon bei der Anlage des Weinberges im Baue und in der Weinbereitung angewendet werden, um diesen Endzweck möglichst vollkommen zu erreichen. Vieles ist in neuerer Zeit hierin geschehen, und noch Vieles hat zu geschehen, um dem Ziele näher geführt zu werden, und eben hier bleiben wir in einem steten Fortschreiten begriffen, da wir durch Wissenschaft und Erfahrungen immer wieder mit neuen Kenntnissen bereichert werden. Es besteht ein beständiges Ringen nach Intelligenz unter den Producenten, nicht blos den einzelnen großen Weingütern oder Ortschaften unter sich, ja sogar den Weinprovinzen unter einander, um die Vollkommenheit der Weinfreszenz zu erreichen, die nächste Vollkommenheit — die Bestimmung des Menschen — die angenehmste Standespflicht des Weinbauers. Die jährliche Versammlung der deutschen Wein- und Obstproducenten führt zu einer glücklicheren Lösung dieser Aufgaben.

ad b. Betrachten wir aber den Wein mit der wissenschaftlichen Beurtheilung des Chemikers, so tritt ein anderes Verhältniß ein; er bleibt zwar auch noch ein Produkt des Mostes, durch die Gährung in Wein verwandelt, aber kein reines Naturprodukt des Traubenmostes.

Die Chemie hat die Bestandtheile des Mostes und Weines einzeln zerlegt und dargestellt, sie hat uns weiter gezeigt, wie wir durch Zusatz anderer Produkte, welche einzelne Bestandtheile des Mostes oder Weines im Uebermaße enthalten, den Most und Wein chemisch verbessern*). Da der Wein vermöge der ungleichen Vegetationsperiode nicht alle Jahre dieselben Bestandtheile in gleichem Maße enthält, so hat sie uns belehrt, wie wir den Wein durch Alkohol geistiger, durch Zucker süßer uud geistiger machen; von Rosinen mehr Körper, durch riechstoffhaltige Substanzen mehr Arom geben können; durch Gyps und Kali einen Theil seiner Säure nehmen; durch Farbestoff weißen Wein in rothen Wein verwandeln. Und obschon der Wein seiner ursprünglichen Natur nach ganz entstellt und verfälscht ist, so bleibt er doch chemisch noch ein reiner Wein, weil er keine dem Weine fremdartigen Bestandtheile enthält.

---

*) Liebig. Chemische Briefe. S. 160.

Wir haben deßwegen zweierlei Weine, einen natürlich reinen nnd einen chemisch reinen. Insofern die Chemie die natürliche Weinbereitung in der Bereitungsart selbst wissenschaftlich unterstützte, verpflichtet sie zu einem großen Dank. Einen ferneren Dank kann sich diese Wissenschaft erwerben durch die Lösung der von den Weinproducenten bei ihren Versammlungen aufgestellten chemischen Fragen.

Für die Weinwissenschaft entsteht aber die weitere Frage: „Kann und soll sich diese der Chemie unterordnen, soll sie von dem ergrauten Grundsatz unserer Voreltern abgehen, dieser chemischen Lehre zufolge den Wein nicht mehr als Naturprodukt zu lassen, sondern denselben, wie ich mich des Ausdrucks hier bedienen soll, mittelst der Kunst verbessern?“ Eine gründliche Beantwortung dieser Frage würde eine voluminöse Abhandlung erfordern, was dem Endzwecke dieses Aufsatzes nicht entspricht, und es kann deßwegen das Nachfolgende nur als ein Versuch angesehen werden.

Die Frage selbst dürfte sich in folgende drei Abschnitte ordnen lassen:

1) Ist es nothwendig,

2) ist es nützlich, und

3) ist es räthlich, den Wein durch Zusätze anderer Mittel aus dem Pflanzen- und Mineralreiche, welche die dem Wein eigenthümlichen Bestandhtheile enthalten, oder theilweise benehmen, zu verbessern?

1) Ist es nothwendig?

Als eine Nothwendigkeit wäre es anzusehen, wenn Deutschlands Weinbau auf einer niedrigeren Stufe stände, als er steht. Süddeutschland erzeugt von Natur sehr feine Desertweine, die im In- und Auslande, besonders wegen ihres Bouquets und ihrer Haltbarkeit, gleichviel geachtet*) und geliebt sind, mit jedem fremden Weine in Konkurrenz treten und keiner künstlichen Verbesserung bedürfen. Im Gegentheile sind diese Weine in ihrer natürlichen Reinheit als die beste Naturgabe des Schöpfers zu betrachten, sie enthalten eine Mischung der höchst veredelsten Bestandtheile durch die Natur, die sie charakterisiren, und die durch die Kunst nicht

*) Vergleiche Julien Topographie de tous les vignobles, p. 317. ff.

nachgebildet werden können; durch künstlichen Zusatz von Bestandtheilen würden gerade die Weine in ihrem wahren Werthe unendlich verlieren.

Mittelweine durch die Kunst in Weine ersten Ranges zu veredeln, ist, wie gesagt, nicht möglich; wenn man auch Nichtkenner täuscht, so schadet man doch dadurch dem guten Rufe jener Weine, für welche sie angepriesen werden. Auch dürfte die Frage aufzuwerfen sein: „Bedürfen wir noch mehrerer Desertweine?" Ich glaube mit Nein antworten zu müssen. Der feinen Weine haben wir genug, solche bilden wegen ihrer hohen Preise nur ein Consumo der Reichen; bei der steigenden Intelligenz werden nun auch mehr feine Weine, als früher erzeugt.

Die größte Beeinträchtigung finden diese Weine durch die Bevorzugung des fremden vor dem eigenen Landesprodukte, da Deutschland aus Frankreich jährlich 22¹/₄ Million Litres Wein bezieht Der bessere Theil davon wird an den Tafeln der Großen und Vornehmen getrunken; der bei weitem größere Theil, sogenannter Bordeaux-Wein, aber ist ein schlechtes Gebräu der französischen Weinfabrikation. Letzterer wird größtentheils nach den Nordküsten Deutschlands abgesetzt.*)

In den Ländern des Zollvereins betrug in den Jahren 1837 — 1841 im Duchschnitte eines Jahres die Einfuhr**) an Wein, Most und Cider 222,111 Zentner, im Werthe zu 1,776,888 Thlrn.; Ausfuhr an Wein, Most und Cider 131,412 Zentner, im Werthe zu 1,051,296 Thlrn.; das Mehr des Eingangs Zentner 90,699 im Werthe zu 735,592 Thlr.***) oder 1,266,786 fl. was fast ausschließlich Frankreich zukommt, und um welche Summe der deutsche Weinbau beeinträchtigt wird. Hier liegt die Ursache der gerechten Klage des Winzers, daß er oft sein Produkt zu billigen Preisen abzugeben gezwungen ist.

---

*) Vergleiche Augsb. Allg. Zeitg. 1842, Beilage Nr. 5. und Allg. Anzeiger d. D. 1843. Nro. 309. und 348.

**) Zollv.-Blatt. J. 1844, S. 838.

***) Nach den neueren Zollregistern hat die Einfuhr in den letztern Jahren stark zu-, die Ausfuhr im Gegentheile sehr stark abgenommen. Vergleiche Zollv.-Blatt 1846, S. 151. u. 176.

Die feinen Weine haben auch jetzt die Konkurrenz mit den in Deutschland seit dem letzten Dezennium sich so blühend emporgehobenen Champagnerfabriken zu bestehen, da in den etablirten 43 Champagnerfabriken der Vereinslande jährlich ein Quantum von 1,270,000 Flaschen gefertigt wird. Wenn auch die zum Champagnerbereitung benöthigten Weine im Lande erzeugt werden, so sind es doch leichte Weine, die man dazu verwendet; sie werden durch die in der Champagne zuerst gekannte und so lange geheim gehaltene Bereitungsart so gestaltet, daß sie ein allgemein beliebtes und reizendes Getränk bilden. Dies sind die Ursachen, warum man bei den feinen Weinen am häufigsten Klage über Mangel an Absatz vernimmt.

Um Mittelweine, die den Haupthandel bilden, zu verbessern, und geringe als Mittelweine zu erheben, wäre die künstliche Verbesserung die anwendbarste, wenn wir noch einer größern Menge dieser Weine bedürften. Die Vereinslande beziehen zwar jährlich, wie oben bemerkt, viele fremde Weine, wodurch der Anschein eines Bedürfnisses gefolgert werden könnte; dieses ist aber Luxus der Reichen, dem durch andere Mittel, als Vermehrung des Weinbaues oder Weinverbesserung, gesteuert werden kann.

Süddeutschland, als Binnenland, ist größtentheils auf sein eigenes Konsumo angewiesen, es hat seinen früheren Weinhandel nach Außen durch die Kriege und Sperren längst verloren*) und bis jetzt nicht wieder erreichen können. Von den südlich und westlich angrenzenden Ländern empfängt es noch viele Weine, und gibt, so zu sagen, keine dagegen ab; für Mittel- und einen Theil Norddeutschlands böte sich ihm zwar ein bedeutender Absatz dar, allein die Nordküsten und die Hansestädte sind noch nicht den Zollver-

*) Nach der Angabe Guicardini's wurde noch im 16. Jahrhundert allein von der Gegend oberhalb Mainz, dem Maine und dem Oberrheine, 40,000 Fuder Wein, überhaupt aber nach den Niederlanden 60,000 jährlich ausgeführt. Damals versah die Weinstraße das ganze nördliche Europa und England mit Wein, und am Oberrheine und am Maine waren Tausende von Morgen mit Reben bepflanzt, die später ausgerottet wurden, nachdem die Holländer die freie Schifffahrt untersagt, und dadurch England und den Norden genöthigt hatten, sich mit südlichen Weinen zu versehen, wodurch denn der Rhein- und Main-Wein in jenen Ländern fast gänzlich ausser Gebrauch kam, so daß gegenwärtig kaum 500 Fuder jährlich nach den Niederlanden versendet werden.

eine beigetreten, und diese beziehen ihre Weine anstatt von uns, aus Frankreich, und spediren solche an den hier mündenden Flüssen noch landeinwärts, und ein vielleicht nicht unbedeutender Theil wird heimlich die preußische Mauthlinie passiren und den Vereinsländern zugeführt werden, so daß für Deutschland nicht einmal der Absatz im eigenen Lande bleibt.

Auch influiren hier die deutschen Schaumweine mit, welche vermöge ihrer Reizbarkeit und ihres wohlfeiler gewordenen Preises einen allgemeinen Genuß finden. Würde mit der steigenden Bevölkerung die Weinkonsumtion sich in gleichem Verhältnisse vermehrt haben, so würde der Weinbau der lohnendste Erwerb geworden sein, während wir uns von dem Gegentheile überzeugen können **).

Die mächtigste Konkurrenz findet der Weinbau in der allgemein verbreiteten und sich im eigenen Weinlande immer steigernden Bierkonsumtion, die der Wein-Produktion schon den empfindlichsten Nachtheil gebracht hat, und noch größeren zu bringen droht, weßwegen auch der mit vielen Kosten verbundene Weinbau immer mehr an Rentabilität verliert. Nach vielen Mißjahren ist jetzt noch kein Mangel an bessern Weinen, und sollten gesegnete Jahre wiederkehren, so wird auch unmittelbar die Klage über geringen Absatz sich allgemein wieder vernehmen lassen.

Bei geringen Jahrgängen bedürfen diese Weine an sich keiner Verbesserung, da dieses Getränk nicht milder Natur, von den Reichen verachtet, wegen des geringeren Preises ein ersehntes Labsal der arbeitenden Klasse ist, und jetzt selbst nicht mehr wie früher oder nur geringen Theils zur Essigbereitung verwendet wird.

2) Ist es nützlich?

Diese Frage ist die wichtigere. Es handelt sich hier um einen höheren Gewinn, das Hauptbestreben der Landwirtschaft; sie veranlaßt uns auch, über unser eigenes Interesse näher nachzudenken.

Nach der Lehre der Chemie können wir dem Weine alle Jahre eine gleiche Mischung seiner Bestandtheile geben; wir dürfen ihm bei geringen Jahren einen Theil seiner Säure entnehmen und ihn

---

**) In Deutschland berechnen sich gegenwärtig jährlich 11 Flaschen per Kopf; ungefähr der 12te Theil des in Frankreich sich ergebenden Verbrauchs. (Zov.-Bl. J. 1844. S. 700.)

durch andere Zusätze immer gleich gut machen, wodurch uns ein großer pekuniärer Gewinn zu Theil wird. Wir wollen diesen wohlgemeinten Rath des Chemikers auch vom Standpunkte der Weinwissenschaft aus betrachten und mit dem praktischen Leben vergleichen.

Vor Allem können jene Ortschaften erstes Ranges, welche bekanntlich guten Wein erzielen, keinen Gebrauch hievon machen; die Natur hat die edlen Bestandtheile ihrer Weine so vollkommen vereinigt, daß die Kunst mit all ihrem Ruhm hier der reinen Natur weichen muß. Diese Ortschaften dürfen auch die Lehre nicht in Anwendung bringen, um ihren längst erworbenen guten Ruf nicht in Gefahr zu setzen. An solche Weine wagt sich auch der Chemiker, seine Schwäche wohl erkennend, nicht, nur Mittel- und geringe Weine will er verbessern; und gerade hier finden wir den deutlichsten Beleg, daß die Natur schon für sich in ihrer Vollkommenheit besteht. Haben wir nicht blos gute, sondern viel Mittel- und geringe Weine, so hat der Schöpfer nicht ausschließlich für den hohen, auch für den Mittel- und niedern Stand den Fröhlichmacher erschaffen.

Diese Mittel- und geringen Weine künstlich so zu verbessern, wie es der Chemiker meint, dürfte von pekuniärem Vortheile für den Weinbauer sein, er würde sich eine größere Rente seiner Güter verschaffen. Diesen Vortheil zu erreichen, muß er nach der Lehre der Chemie verfahren; und ich setze voraus, daß, wenn er so verfährt und die Verbesserung immer innerhalb der Gränze der rationellen Weinverbesserung vornimmt, es vielleicht der Gesundheit nicht schädlich ist, obschon ich bemerken muß, daß die durch die Natur vereinigten Theile immer inniger verbunden sind, als die zusammengesetzten. Diesen Nutzen zu erreichen muß der Weinbauer mehr Kenntnisse besitzen, als zu einer natürlichen rationellen Weinbereitung erforderlich ist; denn nicht gering sind die Anforderungen an den Weinbauer, den alle Jahre in der Zusammensetzung seiner Bestandtheile wechselnden neuen Wein im Voraus zu kennen, mit den angemessenen Zusätzen zu verbessern, und ihm den Ueberfluß seiner Säure zu nehmen, der Weinbauer muß Chemiker sein. Ich kann kühn behaupten, daß nur der geringere Theil der Weinbauer diese Kenntnisse besitzt oder erlangen wird, um sich so den Nutzen anzueignen, daß der größere Theil wegen Mangels an Kenntnissen nicht richtig verfährt, und deßwegen, anstatt einen Vortheil zu

ziehen, sogar in Schaden kommt, Andere die dazu nöthigen Mittel aus Mangel an Geld sich nicht verschaffen können, und darauf die Bemerkung gründen, daß auch hier wieder nicht dem gesammten Weinbaue, sondern nur einem Theile desselben der Vortheil zufließen wird.

Sind wir auch so unbescheiden, jene Weinbauer, denen es nicht zum Vortheil gereicht, nicht zu berücksichtigen und die künstliche Verbesserung zu bevorworten, weil ja doch Ein Theil Nutzen davon zieht, welche Folgen wird es haben? — nicht die gehofften. Aus der schönfarbigen Raupe wird eine abscheuliche Puppe. Wir sehen, daß sich hiezu andere Partizipienten als die Weinbauer einfinden, die den Konsumenten betrügen und dem Weinbaue und Weinhandel zum größten Verderben sind. Es gründen sich neue Etablissements, die Weinkünstler (**chemistes et marchands de vins en gros**), die die Weine fabrikartig verbessern; und die Brücke zur Weinverfälschung ist geschlagen, der Uebergang ist leicht, ja gewiß. Die ursprünglich so wohl gemeinte rationelle chemische Verbesserung artet aus in Weinkünstelei, Schmiererei, Verfälschung, Betrug.

Wer mag wohl bei den so mannigfach gewachsenen und den daraus so verschiedenartig künstlich zu bildenden Weinen, bei der mannigfachen individuellen Behandlungsweise der hier theilnehmenden großen Zahl der Weinproducenten, Händler uud Fabrikanten alle die Mittel angeben, die hier angewendet werden? Sie gereichen oft dem menschlichen Erfindungsgeiste nicht zur Ehre, da Fälschung und Betrug um des Gewinnes willen zusammenhelfen, die menschliche Gesundheit in Gefahr zu bringen.

Nicht blos die Chemie, auch die durch langjährige Erfahrung festgestellte Ansicht der Aerzte über den Wein ist hier von großem Interesse. Nach Klima, Boden und Rebsorten bilden sich besondere Bestandtheile im Weine aus, die ihn charakterisiren; diese Stoffe sind von Natur auf eigenthümliche Weise durch einen, ich dürfte sagen, organisch-chemischen Prozeß innig mit einander verbunden. Nach den verschiedenen Krankheiten oder den Temperamenten der Menschen werden die Weine vom Arzte ausgewählt und als eines der kräftigsten Heilmittel gefunden, so wie der Wein im Allgemeinen für den Gesunden bei mäßigem Genusse sehr gesund ist und zur Erhöhung der Geistes- und Körperkraft thätig

mitwirkt; wogegen von den künstlich bereiteten Weinen die Medizin die entgegengesetzten, ja traurigsten Erfahrungen nachweisen kann.

In moralischer Beziehung bleibt es eine festgestellte Voraussetzung, daß der Konsument immer einen natürlichen Wein verlangt. Daß ein natürlich gewachsener Wein gegen einen veredelten für sich schon einen höhern Werth besitzt, braucht kaum erwähnt zu werden.

Kommt es zur Kenntniß des Konsumenten, daß er letzteren für ersteren erhält, so wird der Wein nicht mehr mit der früheren Behaglichkeit getrunken; Bedenken, sogar Argwohn gegen Verfälschung entsteht, und die Konsumtion vermindert sich.

In staatswirtschaftlicher Beziehung dürfte zu erwähnen sein, daß die dem Weine zu gebenden Zusätze nicht oder nur geringsten Theils Landesprodukte sind; zu deren Ankauf eine große Summe Geldes außer Land geht, ohne nach Deutschland wiederzukehren.

Die von Natur aus auf die Weinkultur angewiesene Bevölkerung ist verpflichtet, von ihrem Grundbesitz nicht geringe Abgaben dem Staate zu entrichten; sie wird aber von Weinfabrikanten, die dagegen nur Weniges entrichten, in ihrem ehrlichen und mühevollen Erwerbe unendlich beeinträchtiget. Die natürliche Folge ist ein Sinken des Grundwerthes und eine zunehmende Verarmung der Bevölkerung.

Diesem Uebel hat die deutsche Gesetzgebung entgegenzuwirken gewußt, nachdem man den Wein nicht immer so rein ließ, wie die deutsche Redlichkeit wollte. — Reichs-Abschied d. 1487, „daß Niemand den Wein machen soll anders, denn er gewachsen sey;" und Kaiser Maximilians I. merkwürdiges Edikt zu Freiburg 1498, worin derselbe befiehlt, daß der Wein im deutschen Reiche nur in seiner Natur zu lassen sey.

Wenn durch Kriegsverhältnisse im 19. Jahrhundert die deutsche Gesetzgebung andern Gesetzen in manchen Provinzen weichen mußte, und deßwegen auch hierin eine Aenderung eintrat, so blieb sich doch der deutsche Charakter gleich, es blieb immer Nationalsache, den Wein auch fortan als Naturprodukt anzusehen. Deutschland war stolz auf seine so produzirten köstlichen Weine, und auch

in den von der Natur minder beglückten Gegenden war man seit den letzten zwei Dezennien bemüht, das Produkt zu vervollkommnen.

3) Ist es räthlich?

Für die Schlüssigkeit dieser Frage dürften wir bei unsern Nachbarn in Frankreich durch die da gemachten Erfahrungen Belehrung finden*). Chaptal hat zu Ende des vorigen Jahrhunderts seinen Landsleute die Weine künstlich zu verbessern gelehrt; er glaubte ihnen dadurch einen großen Dienst zu erweisen, und er hat ihnen unendlich geschadet. Nach dem Code Napoleon ist dieses gesetzlich gestattet; code pénal, Art. 318 u. 475,6 bestraft nur die der Gesundheit schädliche Beimischung und es ist bekannt, daß die sogenannte Veredlung des Weines durch Franzbranntwein, Zucker und andere Mittel in Frankreich, durch die Gesetze nicht verboten, ungescheut in Uebung ist. Demnach müßte Frankreichs Weinbau bei der so günstigen geographischen und hydrographischen Lage an drei Meeren, dem mittelländischen, dem atlantischen und der Nordsee, durchzogen von langen und großen Wasserstraßen, welche die Provinzen des Binnenlandes mit den Häfen und der Küste in Verbindung setzen und durch die dadurch gebotenen Wege zum Handel nach Außen in den glücklichsten Verhältnissen sein. Dem ist aber nicht so. Dieses Gesetz erzweckte nicht blos die rationelle künstliche Verbesserung, auch der Weinfabrikation und Weinschmiererei wurde Thor und Angel geöffnet. Es gründeten sich eigene Weinessenz- und Weinfabriken, die den Producenten und soliden Weinhändler unendlich beeinträchtigen. Daher jüngster Zeit der praktische Weinbauer Graf Odort in seiner Entrüstung mit Recht ausruft: „Was haben uns die Chemiker gebracht, als den Zusatz von Zucker und Alkohol, eine nur verderbliche Lehre!" Für Deutschland dürfte ich hinzufügen: der Wehruf unserer Nachkommen wird gegen jene ertönen, welche für diese Lehre das Bürgerrecht zu bevorworten suchen.

Die Weinschmiererei war die Hauptveranlassung einer Versammlung der Weinproduzenten und Weinhändler im Jahre 1843

---

*) Vom größten Interesse ist auch die in Portugal gewonnene Ueberzeugung von dem Nachtheile künstlicher Zusätze an Wein, auf die Gesundheit, den Weinbau und Weinhandel. Vergl. Zeitschrift Noah, 1846, Mai S. 313.

zu Paris, wo in einer Versammlung der Deputirten aus weinbauenden Gegenden erklärt wurde, daß mehr als $1/_3$ des in Paris konsumirten und in's Ausland geführten Weines verfälscht sey. Ferner im August desselben Jahres zu Bordeaux, um unter Mauguin's Vorsitz die Mittel zu berathen, der jetzt gedrückten Lage des Weinbauers abzuhelfen, und in dem nämlichen Jahre äußerte Mauguin in der Deputirtenkammer: „Um der Noth der Weinbauer abzuhelfen, müsse vor Allem der Fälschung der Getränke gesteuert werden. Wie denn da der Weinbau gedeihen könne, wenn z. B., um den Oktroigebühren zu entgehen, die Weinhändler in Paris mit wenigem Weingeinst und vielem Wasser 50,000 Hektoliter eines abscheulichen Getränkes fabrizirten, welches vom Weine nichts, als die Farbe habe, indem es über Weinhefe abgezogen werde, und nicht einmal lauter unschädliche Beimischung enthalte, sondern nach dem Zeugnisse der Aerzte eine Hauptquelle verschiedener Krankheiten sey? Nach diesem Beispiele werde es in allen Städten gehalten, so, daß Frankreich nicht allein seinen Wein nicht mehr in's Ausland verkaufe, sondern ihn selber trinken müsse." Frankreich hat wohl Ursache, auf seine Absatzwege Bedacht zu nehmen; sein Weinbau ist der größte Erwerbzweig, er bedeckt eine Fläche von 2,134,822 Hektaren, die im mittleren Durchschnitte in einem Jahre 42 Millionen Hektoliter *) Wein liefern **). Ferner, um den hier eingetretenen Mißstand zu heben, der Weinverfälschung entgegen zu wirken, Weinproducenten und Weinhändler in ihrem redlichen Erwerbe zu schützen, machte Lagrange im Jahre 1844 einen Vorschlag in der Kammer wegen Unterdrückung der Weinverfälschung. Aus demselben geht hervor, daß blos in Paris, und nur vom 1. Januar bis 20. März desselben Jahres, von den Aufsichtsbeamten 735 Fässer verfälschten Weines, 1627 Hektoliter enthaltend, mit Beschlag belegt wurden; im Jahre 1843 wurden 3163 Hektoliter verfälschten Weines weggenommen. Wie dringend Frankreichs Gesetzgebung einer Aenderung bedarf, beweist noch der Umstand, daß im Januar 1846 gleich nach dem Zusammentritt der Kammer die Debatte über das Gesetz gegen die Weinverfälschung auf die Ta-

*) Eine Hektare 2,9349 bay. Tagwerk; 1 Hektoliter 1,559 bay. Eimer, oder eine Hektare 3,173 württemb. Morgen, 1 Hektoliter 1 Eim. 1 Imi, 7 Maas württemb.

**) Sieh Zollv.-Bl., J. 1844, S. 699

gesordnung gesetzt wurde. Trotz aller dieser Bemühungen ist man noch zu keinem Ziele gelangt, und wird auch kein anderes erreichen, als daß die für verfälscht erkannten Weine ausgegossen werden, und die Verfälscher der gesetzlichen Strafe unterliegen; das Verfälschen wird aber fortbestehen, weil man einmal von dem natürlichen Standpunkte abgekommen ist, zu welchem gesetzlich zurückzukehren nun kaum überschreitbare Hindernisse sich in den Weg stellen. *)

Obschon in Deutschlands verschiedener Gesetzgebung in manchem Lande jede künstliche Beimischung des Weines verboten ist, so hören wir hier selbst doch weniger über Weinschmiererei, als in Frankreich über Weinverfälschung und Betrug, ja selbst in jenen Landen Deutschlands, wo durch die Kriegsverhältnisse eine Aenderung in diesen Gesetzen herbeigeführt wurde, hat sich das deutsche Sprichwort: „Seinem Nachbarn reinen Wein einschenken", fortbehalten. Es blieb Ehrensache des deutschen Weinbauers, seinen Wein auch fortan als Naturprodukt zu behandeln. Manche hie und da entgegengetretene Handlungen sind nur hier als vorübergehend erwähnt ohne Bezug auf das Allgemeine. Mit edlem Stolz sieht daher der deutsche Weinbauer auf seinen Vereinigungspunkt der jährlichen Versammlung der deutschen Land- und Forstwirthe im Gegensatze zu Frankreich. Die neunte Versammlung derselben hat stattgefunden, wovon sich die Wein- und Obstproducenten in ihrem gesonderten Interesse sechsmal eigens versammelten. Die Verhandlungen sind gedruckt, und der deutsche Weinbau ist darin charakterisirt. In sämmtlichen Verhandlungen wird man kein Wort über künstliche Bereitung oder Verbesserung der Weine finden.

Dagegen ist es Fälschung und Betrug, welche den französischen Weinbau stark beeinträchtigen; nicht sowohl die Weinproduktion Frankreichs, als Fälschung und Betrug der französischen Fabrikanten sind es hauptsächlich, welche den deutschen Weinbau beeinträchtigen; und Fälschung und Betrug der Fabrikanten wird es sein, die den deutschen Weinbau dem Pauperismus zuführen.

*) Im Jahre 1846 bei der spätere Verhandlung der Kammer kam nach vieler Widersprechung wirklich ein Gesetz zu Stande, und es wurde dabei die Chaptalische Lehre und die chemischen Grundsätze verworfen, wie ich später zeigen werde.

Je mehr man sich dort wie hier von der Natur entfernt, und durch Surrogat zu täuschen sucht, um so wohlfeiler wird das Fabrikat. Dieser Gewinn veranlaßt eine immer weiter greifende Fabrikation, so, daß man endlich den eigentlichen Grundstoff ganz zu entbehren sucht, und aus Wasser Wein zu machen lernt; und in diesem steigenden Verhältnisse wird der redliche Weinbauer bei den schon so drückenden Preisen aller Lebensbedürfnisse dem Pauperismus schneller zugeführt.

Nach den gesonderten Verhältnissen stehen auch die Mittel zur Weinverbesserung in Frankreich billiger als in Deutschland und wurde häufig auf die in's Ausland gehende Weine angewandt, und in diesem Zusammenhange finden wir vielen Stoff zur Beantwortung der von der zehnten Versammlung der Land- und Forstwirthe zu Gratz aufgestellten Frage A, 3. „Welche sind die Ursachen, warum Deutschland, das mit Einschluß von Ungarn, Croatien, Siebenbürgen und der Militärgränze bei zwei Millionen Joche Rebenland besitzt, und über 60 Millionen Eimer Wein unter nicht ungünstigen klimatischen Verhältnissen jährlich produzirt, keine Konkurrenz mit dem französischen Weine auszuhalten vermag?" Ohne mich hier auf die Beantwortung dieser Frage weiter einzulassen, will ich doch bemerken: Vermöge der günstigeren Verhältnisse steht dort, wie ich mich persönlich überzeugte, — die Produktion nicht viel niedriger, als in Deutschland; inwiefern wir durch klimatische Verhältnisse etwas zurücktreten, wird dieses durch Intelligenz im Weinbau und durch größere deutsche Thätigkeit ersetzt, rechnen wir die Fracht nach Deutschland und die Eingangssteuer hinzu, so kommt der französische Wein dem deutschen gleich oder höher. Ein anderes Verhältniß tritt ein, wenn wir die Koncurrenz des weinbauenden Süddeutschlands, mit Frankreich, nach Norddeutschland im Vergleich bringen. Doch dieses soll den deutschen Weinbauer nicht veranlassen, sich in Labyrinthe zu verirren, aus denen er nicht zu kommen vermag; verbleiben wir auf dem geraden von der Natur vorgezeigten Wege, und die Gesetzgebung wird Deutschland durch andere Mittel zu schützen wissen.

Würde jeder Konsument Weinkenner sein, so wäre es eben so leicht, diese Betrügereien zu entdecken, als wir mit den bloßen Augen den Zwerg kennen, ohne ihn als Arzt zu seciren. Da nun der geringste Theil der Konsumenten Weinkenner ist, und diese sich

eigentlich im Produktionsorte befinden, so gelingt es um so leichter, hierin den Betrug mit dem konsumirenden Publikum nach Außen zu treiben. Es ist deßwegen die dringenste Pflicht der Gesetzgebung, der Weinproducenten und soliden Weinhändler, im kräftigen Zusammenwirken den Betrügereien entgegenzutreten.

Nach diesen festgestellten Thatsachen schöpfen wir die Ueberzeugung, nur dann auf festem Grunde zu verbleiben, wenn wir den Wein auch fortan als reines Naturprodukt mit Beihülfe der Wissenschaft und Erfahrung auf den höchsten Grad der Vollkommenheit zu veredeln suchen. Heißen wir die der Gesundheit unschädlichen Zusätze einmal gut so ist keine Gränze festzuhalten, und vom Standtpunkte der Weinwissenschaft können die Fragen **38**, **51**, **52**, **53**, **54** und **55** nicht anders beantwortet werden.

Ich bin der Ueberzeugung, daß auch diese bei der dießjährigen Versammlung aufgestellten Fragen über Verbesserung der Weine durch künstliche Beimischung die Gelegenheit bieten werden, um sich öffentlich und frei über diesen Gegenstand aussprechen zu können. Der deutsche Weinbauer wird diese Gelegenheit benützen, um in seinem wahren Interesse als Producent zu wirken, und im Interesse seiner Mitmenschen, der Konsumenten, sich deren Vertrauen zu bewahren.

Von Seite der Theorie wurde diese wissenschaftliche und praktische Beleuchtung als ein Rückschritt bestritten, der das chemische Forschen hemme, und mindestens ein entsprechender Zusatz von Zucker vor der Gährung und von Arom als wahre Verbesserung des Weines geltend gemacht (was nach den fränkischen Gesetzen nicht zuläßig ist); dagegen wurde andererseits dieses auch nicht zugestanden. Die Praktiker waren der Ansicht, die Chemie, ihre großen Verdienste anerkennend, in ihrem wissenschaftlichen Forschen nicht zu hemmen, dagegen aber auch die Weinwissenschaft nicht unter die Chemie zu stellen. Wenn aber die Theorie die neuerlich aufgestellten Prinzipien über die Bereitung der Weine, welche das bisher beobachtete Verfahren der Unwissenheit strafen sollte, theilweise wieder zurücknimmt; und ferner andere Prinzipien in der Praxis gleiche Widerlegung finden, wenn sie aus einem gewöhnlichen Weine keinen Johannisberger oder Leistenwein zu schaffen versteht, und das Arom noch nicht aus dem Weine, noch viel weniger aus andern Substanzen zur Weinbereitung auszuscheiden weiß, so erscheint

der Ausspruch des gelehrten Haller noch nicht veraltet: „In das Innere der Natur dringt kein geschaffener Geist."

Eine eigens deßwegen bestimmte zweite Generalversammlung ergab das glückliche Resultat der Abstimmung, so, daß mit Ausnahme von sechs Stimmen der Beschluß zu Protokoll niedergelegt wurde: „Der Wein sey nur als ein Naturprodukt zu lassen, vielmehr sey dersebe durch rationellen bessern Weinbau, Weinbereitung und Kellerbau möglichst zu verbessern."

Der moralische Ausspruch ist erfolgt, und nun bleibt es der gesetzgebenden und vollziehenden Macht überlassen, im allgemeinen Interesse zu wirken.

II. Theil.

Recension des Buches:

Die Erzeugung und Behandlung des Traubenweines, nach neueren Erfahrungen, von Freih: L. v. Babo, Frankfurt a. M., bei H. L. Brönner 1846.

Der Herr Verfasser hat sich in seinen früheren Werken um den deutschen Weinbau sehr verdient gemacht. Seine Ansichten jedoch in der Weinbereitung waren nicht gleich richtig; sie veranlaßten aber Versuche und begründeten um so mehr die früher bestandene Praxis. Auch in diesem Buche hat er in gedrängter Kürze das Wichtigste aus der Chemie — die neuesten Fortschritte derselben in Bezug auf die Weinbereitung — darzustellen gesucht und, in so weit bis jetzt diese Wissenschaft die praktische Weinbereitung unterstützt, sie dem Produzenten näher geführt. Der intelligente Weinbauer findet darin die interessanteste wissenschaftliche Lehre für die Weinbereitung und kann dadurch jene theuren Werke der Chemie entbehren, in welchen er, da er nicht selbst Chemiker ist, nicht immer die gewünschte Aufklärung findet. Ob jedoch die hier gegebenen Lehren richtig sind, wird uns die Zukunft näher zeigen. Sie beruhen zwar auf der von einem unserer bedeutendsten Chemiker, Hrn. Professor v. Liebig aufgestellten, aber noch nicht feststehenden Theorie, gegen welche sich in neuerer Zeit mehrfache und gegründete Widersprüche erheben. Auch in der Weingährung stellte früher Liebig auf Analogie gestützte Grundsätze auf, wurde aber später überzeugt, daß die Praxis einen besseren Weg gefunden hatte, als die Theorie zu gründen vermochte.

Möchten nach des Herrn Verfassers Wunsch die Herren Chemiker Veranlassung finden, durch mehrfache Untersuchungen der Bodenbestandtheile, der Trauben in den verschiedenen Reifegraden, des Mostes und Weines in seinen verschiedenen Bildungsstufen hier den dunkeln Schleier mehr zu lüften, damit die Weinwissenschaft durch die Chemie noch mehr belehrende Unterstützung findet.

Der Traubenwein, als reines Naturprodukt in Gottes geheimnißvoller Werkstätte unter großer Anstrengung menschlicher Kräfte erzeugt und durch Intelligenz in Bau und Bereitung sehr vervollkommnet, ist in seinen Bestandtheilen innigst verbunden, so daß es den Chemikern unserer Zeit zwar gelungen ist, dieselben zu erforschen, jedoch noch nicht, sie alle rein darzustellen, um so weniger aber, dem Verlangen zu entsprechen, einen bestimmten Wein aus getrennten Stoffen zusammenzusetzen. So wie es sich dort mit dem Zusatze der einzelnen Theile zu einem vereinigten Ganzen verhält, so verhält es sich auch hier bei'm Zusatze gewisser Theile zum Moste. Man kann zwar einzelne Bestandtheile entfernen oder zusetzen, es bildet sich aber im ersten Falle ein Entmischungsprozeß und im zweiten Falle keine so innige Verbindung, als durch die Natur.

Schlippe sagt über die Verfälschung der Weine und die Mittel zur Erkennung derselben (vorgetragen im Jahre 1844 zu Mainz bei der naturforschenden Sektions-Sitzung der reinischen naturforschenden Gesellschaft)*): „Unter einem verfälschten Weine kann man füglich nur einen solchen verstehen, dem absichtlich entweder ein oder mehrere Bestandtheile zugemischt worden, oder dem ein oder mehrere in seinem natürlichen Zustande besessene Bestandtheile entzogen worden sind, immerhin also einen Wein, dessen natürlicher Zustand auf irgend eine Weise absichtlich verändert worden ist.“ Ganz ähnlich sagt Kölges in seinem Werke, Bibliothek der gesammten Weinbau-, Weinbereitungs- und Wein-Erziehungskunde, erläutert durch die bewährtesten Grundsätze der vegatabilisch-organischen Chemie S. 736.

Der Herr Verfasser hat dagegen in diesem Buche Grundsätze aufzustellen gesucht, die der Gesundheit der Konsumenten und dem reellen Weinbaue zum großen Nachtheile gereichen dürften. Seine Lehren sind nicht neu; sie bestehen schon mehrere Jahrhunderte, hatten aber in Deutschland die Gesetze und die öffentliche Meinung gegen sich. Sie würden auch diesmal keine Widerlegung finden, wären sie nicht von einem Manne aufgestellt, der als praktischer Weinbauer bekannt ist und sich in der Literatur des Weinbaues so ausgezeichnet hat, daß seine Grundsätze als ein Fortschritt und

---

*) Abgedruckt in einem eigenen Hefte (S. 5.)

als Ansicht der intelligenten Weinbauer in Deutschland angenommen werden können.

Der Weinbau ist nach dem Getreidebaue der größte Kulturzweig in Deutschland; er wird meistens an Bergen betrieben, welche von Natur aus nicht leicht einem andern Kulturzweige gewidmet werden können; er bedeckt mit Oesterreich einen Flächenraum von ungefähr 2,915,084 bayer. Tagewerken. Rechnen wir nun, daß 1 Tagewerk Weinberg mehr Arbeit erfordert, als 5 Tagewerk Acker, daß die Weinbergsarbeiten mit weniger Unterbrechung das ganze Jahr währen und nur durch Menschenhände verrichtet werden können, was bei dem Ackerbau meistens durch Vieh geschieht: so entziffert sich hieraus die große Anzahl von Menschen, welche durch ihn Beschäftigung und Nahrung finden, und die verhältnißmäßig größere Bevölkerung der weinbautreibenden Gegenden. Sein Produkt wird bereits ausschließlich zum Genusse des Menschen erzielt, und die Vermittler zwischen Producenten und Konsumenten bilden einen angesehenen Stand vieler Staatsbürger — die Weinhändler. Sein Bau greift deßwegen tief in die Nationalwohlfahrt und die Gesundheit der Bewohner ein. Bei einem Gegenstande von so großem Interesse kann demnach von einer einseitigen chemischen Ansicht, wenn sie aufrichtig wäre, nicht ausgegangen werden, sondern eine Würdigung allgemeiner Interessen sei der Standpunkt, von dem aus der Gegenstand behandelt werden müsse.

Der Herr Verfasser sieht den Traubenwein nicht mehr als ein in seinen Bestandtheilen innig verbundenes Naturprodukt an, sondern als ein chemisches Gemisch gewisser bekannter Stoffe; gleichwie auch andere Früchte, die mehr oder minder ähnliche Bestandtheile haben, die Fähigkeit besitzen, durch die geistige Gährung in Wein überzugehen. Durch den zufälligen Einfluß der Witterung werde die Ausbildung der einzelnen Bestandtheile bedingt, und der Producent solle die vorhandenen mißliebigen Theile des Weines mittelst chemischer Präparate vermindern, die Säure theilweise neutralisiren und ihm einen Theil seines Wassers durch Gyps nehmen, oder das Wasser in Most durch Kochen verringern. Seien die edeln Bestandtheile nicht in gewünschter Menge vorhanden, so werden solche aus gleichartigen, entweder aus dem Produkte der Traubeu oder aus andern Früchten gewonnenen Stoffen zugesetzt, um das chemische Elaborat zu vollenden; nur müsse diese Operation, wie der

Herr Verfasser S. 57 erklärt, am Moste vor der Gährung geschehen, weil es zum Wesen eines jeden Weines gehöre, daß seine Bestandtheile alle Gährungsperioden zusammen überstanden hätten; an bereits erzeugten Weinen werde jeder Versuch zu ihrer Verbesserung Weinschmiererei. Wir wollen indessen den Herrn Verfasser selbst reden lassen. Er sagt nämlich S. 57: „Die Weinbereitung bietet die alleinige Gelegenheit dar, Weine naturgemäß in bessere Qualitäten hinüberzuführen. Mit dem bereits erzeugten Weine wird jeder Versuch zur Verbesserung desselben Weinschmiererei, weil es auch zum Wesen eines jeden Weines gehört, daß seine Bestandtheile alle Gährungsperioden desselben zusammen überstanden haben. Mit Unrecht werden so viele dabei gemachte Fehler oft wenig beachtet. Der spätere Konsument bekommt aber die meisten abzubüßen."

Der Traubenwein wird aus den Trauben ohne Zusatz bereitet. In den geeigneten Lagen erzeugt, ist er nicht nur ein beliebtes und reizendes, sondern bei mäßigem Genusse auch ein stärkendes, erheiterndes und heilsames Getränk. Soll dagegen des Herrn Verfassers Grundsatz allgemeine Anwendung auf den Weinbau finden und sollen die erzeugten Weine naturgemäß verbessert werden: so darf eine bloße Anzeige, daß es geschehen kann, nicht genügen; nein, schon nach dem obigen Satze ist eine genaue Anleitung nöthig, wie der Producent verfahren muß, um nicht in die oft zu machenden Fehler zu gerathen. Dieses ist um so nothwendiger, weil durch diese Fehler die Natur des Weines in eine schädliche Wirkung auf die Gesundheit des Menschen umgeändert wird.

Dieses Verfahren zu zeigen, kann nur der Endzweck seines Buches seyn. Hat der Herr Verfasser es gelehrt, so hat er den Konsumenten und Producenten einen großen Dienst erwiesen; es ist dies auch nur von ihm, als Mann mit den Fachkenntnissen und, wie er sich S. 113 ausdrückt, mit den Erfahrungen der letzten Jahrzehnte, um so sicherer zu erwarten.

Die Fehler bei der Bereitung eines rein natürlichen und eines verbesserten Weines ändern sich in einem umgekehrten Verhältnisse. Auch bei der Bereitung der natürlichen Weine werden Fehler gemacht, welche durch Verringerung des Werthes ausschließlich auf den Producenten zurückfallen, während jene Fehler bei naturgemäßer Ueberführung der Weine in bessere Qualitäten nach des

Herrn Verfassers offenem Geständnisse, S. 57, den Konsumenten treffen; sie sind deßwegen blos in der schädlichen Wirkung dieser Weine auf die Gesundheit der Menschen zu suchen. Ist daher keine verständige Anleitung für den Weinproducenten gegeben, wie er unfehlbar seine Weine verbessere, so bleibt es immer ein der Gesundheit nachtheiliges Verfahren.

In wie fern nun der Herr Verfasser seine sich gestellte Aufgabe gelöst habe, werden nachfolgende Stellen zeigen. Jedoch wollen wir zuerst auf die Vorfrage übergehen. Der Herr Verfasser sagt S. 20:

„Was ist Wein?“

„Unter der Benennung Wein ist ein jedes Erzeugniß der Wein- „oder geistigen Gährung zu verstehen, so lange deren Zustand in „der gegohrenen Masse verbleibt, und nicht, (durch Destillation), „aus derselben geschieden oder durch Zutritt von Sauerstoff (durch „Essigbildung) in eine andere Flüssigkeit (den Essig) verwandelt „wird. Der Name Wein im Allgemeinen begreift daher auch das „Bier als Erzeugniß der geistigen Gährung aus Getreide, so wie „alle Produkte derselben aus gewöhnlichem Zucker, Kartoffelstärke- „Zucker, Obst und Beerenarten u. dgl. Weil man früher nur den „Trauben- und Obstwein kannte, so werden jetzt noch öfters nur „die aus Trauben und Aepfeln oder Birnen hervorgegangenen ge- „gohrenen Getränke für Wein angesehen, aber mit Unrecht, indem „es jetzt eine Menge von Industrie-Erzeugnissen aus anderen zucker- „haltigen Stoffen gibt, welchen diese Benennung mit vollem Rechte „zukömmt.“

„Aber gerade wegen der verschiedenen Arten des Weines ist „es nun nicht mehr hinreichend, den Traubenwein mit diesem Col- „lektivnamen vorzugsweise zu bezeichnen, und es wird, zur Vermei- „dung von Irrthümern, welche von Betrügern und Fälschern zu „ihrem Vortheile ausgebrütet werden, immer nothwendiger, auch „schon in dem Namen der Weinerzeugnisse den Stoff näher zu be- „zeichnen, aus welchem sie bereitet wurden. Daher sollten auch „Käufer und Consumenten, wenn es ihnen um eine oder die andere „Weinsorte zu thun ist, diese oder jene bei ihrem Begehren selbst „genauer bezeichnen, und sie haben es sich selbst zuzuschreiben, wenn „sie etwas anderes, als sie im Sinne hatten, empfingen, und ihrer „Meinung nach getäuscht wurden.“

Was im bürgerlichen Leben unter dem Namen „Wein" zu verstehen ist, wird wohl Jedermann, gehöre er den weinbautreibenden oder nichtweinbautreibenden Gegenden an, dem Herrn Verfasser genügend zu beantworten gewußt haben. Er würde gesagt haben und jetzt noch sagen: „Wein ist Wein (aus Trauben), ich brauche nicht Traubenwein zu sagen, wenn ich Wein verlange; denn Aepfelwein ist nur Aepfelwein und kein Wein". Und sollte Einem gar Bier für Wein vorgesetzt werden, so würde man einer beschuldigenden Entgegnung von Seite des Empfängers mit Recht ausgesetzt bleiben.

Der Schöpfer hat in der Mannigfaltigkeit besonders des Thier- und Pflanzenreiches seine Größe gezeigt, und durch die eigenthümliche Abgränzung der Klimata den Nordpol nicht minder interessant als den Aequator gemacht. Obschon nun der nördlichere Bewohner durch seine guten Fischspeisen einen Ersatz empfängt, so äußert er doch auch zu Zeiten den Wunsch, das Glück der südlicheren Bewohner zu besitzen, und den Wein einmal wachsen zu sehen, und ihn nach Herzenslust trinken zu können. Wie reichlich wird sich nun dieser Nordländer für seine lange Reise entschädigt finden, wenn er gerade zur Herbstzeit in unsere Weingegend kommt, die Herbstfreuden mit uns theilt, die köstlichen Trauben speist, den süßen Most trinkt und damit einen in seiner Gegend nie gekannten Genuß empfindet! Wie sehr würde er aber durch die Verwirrung unserer Begriffe getäuscht werden, wenn er in ein Gasthaus käme, und blos Wein verlangte, aber weil er nicht Traubenwein gesagt, vielleicht Aepfel- oder Birnwein, oder irgend ein Kartoffel-Fabrikat, oder gar sein heimathliches Bier vorgesetzt erhielte!

Diese zwar einfache aber natürliche Entgegnug könnte als Widerlegung hinreichen; sie dürfte aber dem Herrn Verfasser nicht genügen. Darum wird auch Referent Einiges über den Begriff des Weines sagen müssen.

Der Herr Verfasser begreift jede entweder aus Früchten gewonnene Flüssigkeit, oder auch aus Früchten, Wasser und einen Gährungsstoff zusammengesetzte Flüssigkeit (z. B. das Bier) unter der Benennung „Wein", sobald der in dieser Flüssigkeit enthaltene Zucker durch die Gährung in Weingeist verwandelt, und durch Destillation nicht daraus geschieden oder durch Umbildung in Essig verwandelt wurde.

Der hier vom Hrn. Verfasser aufgestellte Grundsatz ist entweder ein schon längst bestehender, sohin feststehender Grundsatz, oder er ist eine durch wissenschaftliche Forschung und durch Verhältnisse im bürgerlichen Leben fühlbar gewordene Verbesserung, oder endlich er ist keines von beiden, sondern eine bloße Theorie, die auf einer trügerischen Meinung beruht und, wird sie nicht in ihrem Lichte dargestellt, von gefährlichen Folgen sein kann.

Daß sein Grundsatz ein längst bestehender sei, wird wohl der Hr. Verfasser nicht zu behaupten wagen. Referent wird hier den Unterschied zwischen Wein und weinartigen Getränken nachweisen und später zeigen, daß der bloße Namen „Wein" für den Wein aus Trauben in den frühesten Zeiten schon galt und so bis auf uns überging.

Der aus den Trauben gewonnene und durch die geistige Gährung in Wein umgeänderte Saft hatte durch den Besitz so vieler edeln Bestandtheile, durch seine Haltbarkeit im Verhältniß zu andern geistigen Getränken und durch seine Reizbarkeit im Genusse so bedeutende Vorzüge, daß schon die ältesten Völker einen wesentlichen Unterschied zwischen dem Wein (aus Trauben) und den weinartigen Getränken machten. Die älteste und deutlichste Bezeichnung hierüber finden wir schon in **Isid. orig. 20. 3: Sicera est omnis potio, quae extra vinum inebriare potest; cujus licet nomen Hebraeum sit, tamen Latinum sonat, pro eo quod ex succo frumenti vel pomorum conficiatur, aut palmarum fructus in liquorem exprimantur, coctisque frugicus aquae pinguior quasi succus colatur, et ipsa potio sicera nuncupatur.** Dann in dem **Capitulare de villis cap. 45: Siceratores, id est qui cervisam vel pomatium sive piratium, vel aliud quodcumque liquamen ad bibendum aptam fuerit, facere sciunt.** Ferner im Evangelium **Luc. 1. 15: Vinum et siceram non bibet.**

Diese Stellen sagen uns zu deutlich den schon damals bezeichneten wesentlichen Unterschied zwischen Wein und weinartigen Getränken, als: Palmenwein, Aepfelwein und Bier.

Unsere Vorältern, die alten Deutschen, welche in einer nördlichen Gegend wohnten, lernten erst später den Wein kennen. Ihr einheimisches Getränk war Bier und Meth, später der Lit (Aepfelwein). Nachdem der Weinbau auch in Deutschland eingeführt war, und der neue Wein zum Unterschiede des älteren mit dem

Namen „Most" bezeichnet wurde, der Aepfelwein aber gewöhnlich im ersten Jahre konsumirt werden muß: so kam im 12. Jahrhundert anstatt des unsprünglichen Lit der Namen Most in Gebrauch, wie Aepfelmost, Birnmost *). Dieser Unterschied in der Benennung hat sich auch bis auf unsere Zeit forterhalten.

Der Grundsatz des Herrn Verfassers kann ganz füglich vom Katheder als ein allgemein chemischer Begriff von einer in die weinige Gährung übergegangenen Flüssigkeit gelehrt werden; er ist aber ganz falsch gegen die Weinwissenschaft und gegen allen Sprachgebrauch im bürgerlichen Leben, und kann daher unmöglich die Prinzipien eines Buches bilden, das über den Wein geschrieben ist. Denn trotz aller Verbesserungen unserer Zeit in der Bereitung der weinartigen Getränke blieben diese dennoch auf einer niedrigern Stufe stehen als der Wein, und werden auch nie die Qualität des Letzteren erreichen, weil ihnen der natürliche Fond, die edeln Bestandtheile, mangeln; und schon um dessenwillen können sie mit dem Weine in keine gleiche Benennung gesetzt werden.

Es würde auffallend erscheinen, wenn man in einem Gasthause Wein verlangete, und anstatt dessen, weil man nicht Traubenwein gesagt, Aepfelwein oder Bier vorgesetzt erhielte. Nicht minder würde ein Weinhändler wundern, wenn er Weinproben verlangte, und, weil er nicht Traubenwein begehrt, unter diesen auch Aepfelwein und Bier erhielte; oder wenn auf einer Weinversteigerung, weil nicht „Traubenweinversteigerung" in der öffentlichen Ankündigung gesetzt ist, auch Aepfelwein und Bier u. a. als Wein zur Versteigerung ausgesetzt würde.

Referent hält es für überflüssig, hierüber noch ein Wort zu verlieren; um aber auch den wissenschaftlichen Nachweis unserer Zeit nicht schuldig zu bleiben, will ich nur noch eine Stelle anführen. Bei Busch, encyclopädisches Wörterbuch der medizinischen Wissenschaften, herausgegeben von den Professoren der medizinischen Fakultät zu Berlin, B. 35, S. 399 heißt es: Vinum siehe vitis. Dadurch und aus dem Inhalte dieser Stelle ist wohl gründlich zu verstehen, daß der Wein ausschlüssig aus den Früchten des Traubenstockes bereitet wird. Nachdem S. 464 u. f. desselben Werkes

*) Vergleiche Haupt, Zeitschrift für deutsches Alterthum B. VII. H. 1, S. 271.

die verschiedenen Weinarten und Verfälschungen aufgeführt sind, heißt es ferner S. **468**: „Endlich benützt man wohl andere durch „Gährung erhaltene weinartige Substanzen zur Versetzung der „natürlichen Weine wie z. B. Eiderwein." Auch diese Stelle sagt uns deutlich, daß der Wein (aus Trauben) nur als natürlicher Wein, der Aepfelwein aber nur als weinartige Substanz angesehen wird.

Ich glaube hiermit gründlichen Nachweis geliefert zu haben, daß dieser vom Hrn. Verfasser aufgestellte Grundsatz einer geschichtlichen Nachweisung bis auf unsere Zeit entbehrt. Daß er keine durch wissenschaftliche Forschung und Verhältnisse im bürgerlichen Leben fühlbar gewordene Verbesserung ist, werde ich in der Folge darzuthun suchen und sogar zeigen, wenn man einmal einem trügerischen Grundsatze gehuldiget hat, welchen Nachtheil er auf das bürgerliche Leben auszuüben vermag.

Wenn nun der Herr Verfasser die Prinzipien seines Buches auf einen so sandigen Grund gebaut hat, so kann das darauf aufgeführte Gebäude nicht von Dauer sein, sondern es muß alsbald in seinen einzelnen Theilen in Trümmer fallen.

S. **113**. sagt er ferner: „So wie die Natur bei besonders günstigen Witterungsverhältnissen den Uebergang von Mittelweinen in schwere, von geringer zu besserer Qualität begünstiget, ebenso hat der Weinproducent nach den Erfahrungen der letzten Jahrzehnte es in seiner Gewalt, durch Entfernung des überflüssigen Wasser- oder Säuregehaltes, sowie durch Zusätze von einzelnen, mit den Trauben selbst homogenen Bestandtheilen, die Qualität seines Erzeugnisses zu veredeln und Weine geringer Jahre jenen der bessern Jahrgänge nahe zu bringen.

„Drei Bestandtheile des Weines sind es, durch deren Vermehrung oder Minderung auf eine naturgemäße Verbesserung im Moste selbst hingewirkt werden kann. Sie sind:

a) der Zucker,
b) der Alkohol,
c) der Säuregehalt.

„Die übrigen liegen bis jetzt noch zu sehr in Ungewißheit, um darüber entscheiden zu können, ob sie naturgemäß und mit dem Stoffe der Trauben homogen, beigesetzt werden können, ohne in

eine mit Recht gefürchtete Weinfälscherei zu verfallen, welcher wir das Wort zu reden durchaus nicht gesonnen sind."

Mit dem hier angeführten Satze stehen jedoch die darauf folgenden in geradem Widerspruche. Der Herr Verfasser sagt nämlich S. 116: „Der Wein muß in Betreff seiner Geschmackstheile in einem gewissen Verhältnisse stehen. So darf der Alkoholgehalt jenen an Gewürz oder Bouquet nicht überwiegen. Eben so wenig darf mehr Zuckergehalt vorhanden seyn, wenn der Wein jenen Charakter behalten soll, der ihm seiner Lage und seinem Klima nach zukömmt." Und S. 118: „Die in den verschiedenen Gegenden verschiedenartige Konsistenz der Trauben ist auch Ursache, daß es nie gelingen wird, z. B. an der Bergstraße die Qualität von Rheingauer Weinen zu erzeugen. Stärke und Zuckergehalt lassen sich erlangen, dagegen fehlt die Menge anderer geschmackbildender Elemente, welche bis jetzt noch nicht in den Trauben ganz homogenen Stoffen zugesezt werden können."

Wenn der Wein in Betreff seiner Geschmackstheile in einem gewissen Verhältnisse stehen muß, wenn der Alkoholgehalt jenen an Gewürz oder Bouquet nicht überwiegen darf, wenn mehr Zuckergehalt den Charakter eines Weines entstellt, wenn endlich durch Zusätze den Weinen an der Bergstraße eben so viel Stärke und Zuckergehalt wie jenen im Rheingau verschafft werden kann, und es damit dennoch nie gelingen wird, diese Weine zur Qualität der Rheingauer Weine zu erheben, weil hiezu noch eine verhältnißmäßige Menge der andern geschmackbildenden Elemente fehlt: so ist mit andern Worten gesagt, daß die Kunst der Natur nicht gleich kommen kann, daß gerade diese künstlichen Zusätze einzelner Bestandtheile das Verhältniß der übrigen ausgebildeten Elemente stören und auf eine täuschende Art entstellen müssen, welches man mit Recht mit den Namen „Weinschmiererei" bezeichnet.

Schlippe sagt daher nicht mit Unrecht in dem angeführten Vortrage, S. 6: „Die Verfälschungen der Weine lassen sich füglich in drei Klassen theilen:

„1) in solche, welche bezwecken, dem Weine eine künstliche Farbe zu geben;

„2) in solche, durch welche demselbem Geist und Süße oder auch sonst ein Wohlgeschmack ertheilt wird;

„3) in diejenigen, wodurch demselben ein Theil seiner zu großen Quantität freier Säure entzogen wird.“

Was der Herr Verfasser Verbesserung nennt, wird hier mit Verfälschung bezeichnet.

Ganz dem Herrn Verfasser entgegengesetzte Grundsätze über „Weinverbesserung“ stellt auch Kölges gleich Schlippe in dem beregten Werke S. 735 auf.

Es wird gewiß nicht befremden, hier gegen den Herrn Verfasser den Chemiker Schlippe und Medizinalassessor Kölges anzuführen, während der berühmte Chemiker Liebig in seinen „chemischen Briefen“ S. 160 über denselben Gegenstand sich ganz anders und im Sinne des Herrn Verfassers ausspricht.

Um die verschiedene Ansicht dieser beiden Chemiker und Kölges über den Wein zu beurtheilen, müssen wir auf ihren gesonderten Standpunkt zurückgehen. Liebig schrieb als Chemiker in einem chemischen Werke. Die Chemie als Wissenschaft umfaßt aber unter dem allgemeinen Begriff „Wein“ in engerem Sinne zwar den Wein aus Trauben, im weiteren aber auch die von anderen Früchten gewonnene oder auch aus Wasser und verschiedenen Früchten zusammengesetzte und durch die geistige Gährung gebildete Flüssigkeit. Schlippe und Kölges haben dagegen vom Standpunkte der Weinwissenschaft aus geschrieben.

Die Weinwissenschaft erkennt aber nur den aus den Trauben durch die Natur erzeugten und durch die Gährung ausgebildeten Wein als solchen an, während sie die aus andern Früchten gewonnene und durch die weinige Gährung umgebildete Flüssigkeit vermöge ihrer Aehnlichkeit, aber ungleich geringerer Quantität und Qualität, mit dem Namen „weinartige Getränke“ bezeichnet.

Die Weinwissenschaft erstrebt nicht blos die Weine in Quantität und Qualität auf die höchste Vollkommenheit zu bringen, sondern sie lehrt auch dieselben als die unter sich verschiedensten Produkte kennen und beurtheilen. Sie ist nun so ausgebildet, daß sie gleich jeder andern Wissenschaft als solche auftreten kann, und zerfällt nebst der Geschichte als Einleitung

1) in den Weinbau.

Der Weinbau beginnt mit der Bepflanzung des Weinberges und endet mit der Edelreife der Trauben. Obschon der Weinbau

hauptsächlich auf praktischen Erfahrungen ruht, so bildet er sich doch mittels der Hülfswissenschaften, besonders der Pflanzenphysiologie und Chemie, zur eigentlichen Wissenschaft aus.

2) In die Weinbereitung und Weinbehandlung.

Diese nimmt mit der Weinlese ihren Anfang, umfaßt die Kellerwirthschaft und endet mit der höchsten Ausbildung des Weines. Dieser Theil der Weinwissenschaft ist sehr umfangreich. Die verschiedenen Gegenden, in denen der Wein erzeugt wird, der Boden, die Pflanzen und die Jahreswitterung haben wesentliche und mannigfaltige Einflüsse, fordern eigenthümliche Behandlung und bilden auch wieder die besondern Charaktere der verschiedenen Weine. Die Weinbereitung hat sich durch Erfahrung von Jahrtausenden wissenschaftlich ausgebildet. Obschon ihr die Chemie als Hülfswissenschaft wesentliche Unterstützung leistet, so kann sie doch eigentlich nur in der Praxis erlernt werden. Wie weit entfernt die Chemie als theoretische Wissenschaft den richtigen Weg der Weinbereitung kannte, hat uns einer unserer ersten Chemiker, Freiherr von Liebig, in dem 24. seiner chemischen Briefe gezeigt. Anstatt dadurch die Praxis der Unwissenheit zu beschuldigen und zu lehren, wie sie ein weit besseres Produkt durch auf Analogie und chemische Grundsätze gestützte Behandlung erzeugen könne; erkannte doch die Praxis ihr richtiges Verfahren, wies der Theorie den Irrthum nach und zeigte, daß man nach dieser bei der Gährung, anstatt ein besseres Produkt zu erzielen, entgegengesetzt ein bedeutend geringeres erhält, und besonders der geschätzteste Bestandtheil der edeln Weine, das Bouquet, wesentlich leidet.

3) In die Weinkenntniß.

Diese theilt sich wieder

a) in die theoretische oder geographische,

nämlich die Produktion der weinbauenden Länder zu wissen, sowie die besondern Charaktere der Weine der verschiedenen Provinzen und einzelnen renommirten Ortschaften zu kennen; und

b) in die praktische.

Diese kann nur durch langjährige Uebung in der Aneignung der eigenthümlichen Empfindung der im Genusse das Zartgefühl der Nerven fein berührenden und in der Erzeugung so mannigfaltig wechselnden und stets in Umbildung stehenden Bestandtheile

des Weines erlernt werden. Individuelle, feine Geruchs- und Geschmacksorgane, praktische Kenntniß und langjährige Erfahrung bilden den Kummer der nach Gegenden so mannigfaltig erzeugten und wieder mit jedem Jahre wechselnden Charakter der Weine. Die Chemie und Physik stehen auch dieser Wissenschaft als Hülfswissenschaft unterstützend zur Seite. Während die praktische Weinkenntniß die Bestandtheile der unterscheidenden Charakter der Weine bestimmt, zeigt uns die Chemie das Quantum dieser Bestandtheile. So wesentlich großen Dienst die Chemie der Weinwissenschaft und besonders der praktischen Weinkenntniß leistet, so ist sie doch als Hülfswissenschaft dieser unterzuordnen, weil der Wein ein Naturprodukt und eine Geschmacksache ist, und deßwegen das Zartgefühl der Nerven einen feineren Probierstein bildet als die chemischen Reagentien.

Die Chemie kann allerdings einen chemisch unreinen von einem chemisch reinen Wein unterscheiden, jedoch ist es ihr unmöglich, den großen Unterschied zwischen einem natürlich reinen und einem natürlich unreinen Wein so zu erkennen, als es die praktische Weinkenntniß vermag. Die Chemie kann ferner die Quantität des in Wein sich befindlichen Wassers, Zuckers, Alkohols, der verschiedenen Säuren &c. bestimmen; aber gerade der feinste und edelste Bestandtheil das Bouquet, das dem Weine den größten Werth gibt, war bisher der Forschung der Chemiker ein räthselhafter Gegenstand. Wenn auch, nach den neuesten Entdeckungen zu urtheilen, das Bouquet ausgeschieden werden wird, so wird es doch dieser Wissenschaft nie gelingen, diesen flüchtigen Bestandtheil in dem Grad zu bestimmn, wie ihn die praktische Weinkenntniß erkennt. Die Chemie kann zwar die Bestandtheile der Trauben, des Mostes und des Weines in den verschiedenen Bildungsstufen zerlegen; ob aber ein Wein seinen höchsten Bildungsgrad noch nicht wirklich erreicht oder überschritten hat, um ihn der chemischen Analise zu übergeben, kann nur der praktische Weinkenner, nicht die Chemie beurtheilen.

4) In den Weinhandel und die Weinkonsumtion.

Daher Alles in seiner Gränze, Jeder in seinem Fache. —

Wenn also der um die organische Chemie so verdienstvolle Professor von Liebig in dem 13. seiner chemischen Briefe S. 160 schreibt: „Wir verbessern rational den an Blutbestandtheilen reichen

„Most durch Zusatz von Zucker, der, was hier ganz gleichgültig „ist, in dem Organismus einer andern Pflanze erzeugt worden ist, „oder wir setzen dem ausgepreßten Saft unserer unreifen Wein„trauben die getrockneten reifen Weintrauben südlicher Klimate „zu. In wissenschaftlichem Sinne sind dies wahre Ver„besserungen, die in keiner Weise etwas Verfängliches an sich tra„gen" — so könnte ihn die Weinwissenschaft, wenn er anstatt „in wissenschaftlichem Sinne" „„in chemischem Sinne"" gesetzt hätte, obschon sie andere Begriffe als die Chemie aufstellt, auch nicht tadeln; denn er hat als Chemiker in einem chemischen Werke geschrieben. Die Chemie aber hat den Wein nur nach den ihr bisher bekannt gewordenen Eigenschaften kennen gelernt; sie kennt wohl einen rein chemischen Wein, aber keinen reinen Naturwein, und zerlegt nur die Bestandtheile des ihr zur Untersuchung vorgesetzten Weines, unbekümmert, ob ihn die Natur oder die Kunst so geschaffen hat.

Wenn ferner v. Liebig in seinen Annalen der Chemie und Pharmazie B. 65, S. 355 den Zuckerzusatz zum Most vor der Gährung vom chemischen Standpunkte aus den Weinproducenten als eine Verbesserung des Weines empfieht, so hat er seine Gränze überschritten und ist vom Standpunkte der Weinwissenschaft aus sehr zu tadeln, daß er zur Weinverfälschung Anlaß gegeben hat. Wenn Herr v. Liebig S. 352 in dem Zusatze von neutralen, weinsauerem Kali ein chemisches Mittel entdeckt hat, den alten abgelagerten Rheinwein zu entsäuern, so hat er die Chemie bereichert. Auch die Weinwissenschaft kennt ein natürliches Mittel, nämlich die beständige Auffüllung mit jüngerem Weine oder eine theilweise Mischung mit letzterem.

Schlippe und Kölges dagegen konnten vom Standpunkte der Weinwissenschaft nur so und nicht anders schreiben.

Herr von Babo schrieb auch sein Buch der Weinwissenschaft, aber als Chemiker. Wenn er als Titel seines Buches „Traubenwein" anstatt „Wein" setzt, und gleich anfangs S. 20 den Wein mit dem allgemein chemischen Grundsatze bezeichnet, so kennt er weder den Gebrauch*), noch den wissenschaftlichen Begriff der Medizin, wie ich schon anführte, oder selbst der Chemie, wie ich

---

*) Vergleiche Adelung's Wörterbuch Th. IV., S. 1456 und Campe's Wörterbuch Th. V., S. 645.

später zeigen werde, über den Wein. Er beurtheilte denselben nnr als analitischer Chemiker und sucht die Weinwissenschaft durch einen wissenschaftlichen Anstrich der Chemie in eine Verwirrung von Begriffen zu verwickeln, welche die breiteste Bahn zu erlaubten Betrügereien öffnen. Chaptal als Chemiker ging vor 50 Jahren nicht so weit wie der Herr Verfasser, er lehrte nur einen dem Weine in geringen Jahren zu gebenden Zucker, und Alkoholzusatz, und dennoch öffnete er damit dem Betrug die Thore Wenn nun ein Schriftsteller schon von vorneherein seinen Standpunkt verkennt, so muß den Inhalt seines Buches großer Tadel treffen, da er auch die Weinverfälschung unter dem wissenschaftlichen Deckmantel der Chemie lehrt und befördert. Obgleich der Herr Verfasser gegen die Weinwissenschaft auftrat, so schuldet sie ihm doch großen Dank; denn er hat unwillkührlich noch über Manches aufgeklärt und gezeigt, auf welche Irrwege der Chemiker geräth, wenn er als Chemiker ohne Weinwissenschaft den Wein beurtheilt.

Nachdem ich die Prinzipien der Weinwissenschaft im Vergleich zur Chemie festgestellt habe, können wir zu den einzelnen Gegenständen selbst übergehen.

Der Herr Verfasser führt S. 118: Die Entwässerung durch Zusatz von Gyps, als Vermehrung des Zuckergehaltes auf und sagt: „Eine aus dem Alterthume stammende Verdichtungs„art des Mostes, welche z. B. in einzelnen Gegenden Südfrank„reichs und Italiens noch im Gebrauche ist, ist der Zusatz von „gebranntem Gypse. Da dieser die Eigenschaft besitzt, seinen Um„gebungen Wässerigkeit zu entziehen, um das ihm durch Brennen „entgangene Krystallwasser wieder zu gewinnen, so verliert der Most „an ihn eine gewisse Menge von Wässerigkeit, nimmt aber dagegen „einige mit dem Gypse verbundene auflösliche Salze auf, und er„hält dadurch einen unangehmen Geschmack. Daher steht dieses Ver„fahren des Gypszusatzes, und zwar mit Recht, in geringer Ach„tung und weit hinter der Entziehung des Wassers durch Verdün„stung. Es haben sich in neuerer Zeit in Frankreich viele Stim„men dagegen erhoben."

Hier verräth sich der Chemiker mehr als je; er zeigt uns aber auch, wie sehr man auf Abwege geräth, wenn man die Beurtheilung des Weines einer chemischen Theorie unterstellt. Da der gebrannte Gyps eine chemische Verwandtschaft mit dem Wasser hat,

und durch dessen Zusatz dem Moste ein Theil seiner Wässerigkeit entzogen werden kann: so nimmt der Herr Verfasser keinen Anstand, als Vermehrung des Zuckergehaltes die Entwässerung durch Zusatz von Gyps in sein Buch aufzunehmen — ein Verfahren, welches der Herr Verfasser selbst nicht gut heißen kann, und von welchem die chemischen Reagentien vielleicht noch nicht die nachtheilige Wirkung auf die übrigen Bestandtheile des Weines gefunden haben; wovon aber die Weinwissenschaft bestimmt weiß, daß es nicht ohne Nachtheil auf die Gesundheit der Konsumenten und den Geschmack des Weines angewendet werden kann, weßwegen die Praxis diesem Verfahren längst schon das Verbannungsurtheil gesprochen hat, so daß Referent zur Beruhigung der Konsumenten bemerken muß, daß er nicht weiß, ob dieses Verfahren jetzt noch irgendwo in Deutschland angewendet wird. Zur Bestättigung dessen und des Herrn Verfassers eigener Widerlegung, daß der Zusatz von Gyps keine Verbesserung, sondern eine Verfälschung des Weines sei, verweist Referent auf eine andere Stelle. In den Verhandlungen der deutschen Wein- und Obst-Producenten zu Heilbronn heißt es S. 99:

„Frage 54. Ist der in einigen franz. Weingegenden gebräuch-
„liche Zusatz von Gyps schon bei deutschen Wei-
„nen angewandt worden, und mit welchem Er-
„folge?

„Man hat hierüber keine Erfahrung gemacht. Präsident (v. Babo) „hat einmal versuchsweise etwas gebrannten Gyps in den Most „gethan, und gefunden, daß bei verhältnißmäßig geringem Zusatze „der Most gegen 2 Grade an Zuckerdichte zunahm, indem der Gyps „soviel Wässerigkeit aus dem Moste an sich zog. Doch müsse er „diesen Zusatz ebenfalls als Fälschung ansehen, weil nämlich der „Gyps nicht ganz aus dem Weine wieder herausfalle, sondern „von dem schwefelsäuren Kalke immer etwas in Auflösung bliebe. „Ferner enthalte auch der anscheinend reine Gyps immer noch „andere Mineralsalze, die zur Verunreinigung des Weines beitra„gen müssen.“

Der Herr Verfasser sagt, es hätten sich neuerer Zeit in Frankreich viele Stimme dagegen erhoben; nein, schon der berühmte Naturforscher Plinius sagt vor 1700 Jahren in B. XXIII., K. 24 über den Wein überhaupt und insbesondere über den Zusatz von

Gyps: „Der gesundeste Wein ist der, welcher vom Most keinen „Zusatz bekommen hat: und noch besser ist's, wenn auch nicht ein„mal die Fässer gepicht sind. Vor Weinen, die mit Marmor oder „Kalk gewürzt sind, sollte auch ein gesunder Mensch schaudern."

Während der Herr Verfasser dieses so bedenkenerregende chemische Mittel hier anführt, verschweigt er das einfachste und natürlichste, daß ihm doch bekannt sein müßte — wahrscheinlich, weil es kein chemisches Mittel ist, dem Weine einen Theil seiner Wässerigkeit zu nehmen — nämlich das Gefrieren des Weines.

Das Wasser scheint den Hauptbestandtheil des Weines auszumachen und gleichsam die Grundlage zu sein, worin die andern Stoffe aufgelöst sind. Die Qantität hängt von der Güte des Weines ab; je edler die Weine sind, um so verhältnißmäßig geringer ist auch ihr wässeriger Bestandtheil.

Das Wasser hat die Eigenschaft, bei einer Temperatur unter 0° in fester Gestalt zu erscheinen und sich in Eis zu verwandeln, während Alkohol bei dem höchsten Kältegrade, den man hervorbringen konnte, nicht erstarrte. Hierauf beruht die Erfahrung, daß leichte Weine früher und mehr gefrieren, als starke, weil in jenen der Alkohol und die übrigen Bestandtheile mit einer größeren Menge Wasser vermischt vorkommen, welches durch den Frost theilweise in Gestalt von Krystallen ausgeschieden werden kann.

S. **119.** „Die Mostverdichtung durch Kochen und Abdampfen."

Auch durch dieses Verfahren wird zwar eine Verdichtung des Mostes, aber keine eigentliche Verbesserung des Weines erreicht; der Wein verliert, wie der Herr Verfasser selbst sagt, das eigentliche Bouquet gänzlich. Das Bouquet ist aber jener eigenthümliche und geschätzteste Bestandtheil der deutschen Weine, den die südlicheren Weine nicht oder nur in geringerem Theile besitzen. Das Bouqnet berührt nicht blos im augenblicklichen Genusse die Nerven mit einem angenehmen Reiz, sondern es ist auch das eigentliche Stärkemittel des ganzen Nervensystems. Schwarze sagt*): „Das Arom der Trauben ist das eigenthümliche und Nervenstärkende des guten Weines; das Spirituose, die Säure und

*) Schwarze, G. W. Pharmak. Tabellen oder system. Arzneimittellehre, II. Bd. S. 195.

der Zucker dient ihm nur zur Grundlage und bringt mehr oder weniger seine Nebenwirkung und Modifikationen hervor."

Die durch Kochen verdichteten Weine nehmen auch einen unangenehmen, mehr bittern Geschmack an; das Kochen wird also mit Recht mit der verächtlichsten Benennung „Mostbrauerei" bezeichnet. Im Großen ist ferner dieses Verfahren durch den Mangel der Geräthe nicht wohl ausführbar und überdies bei unachtsamen Erkalten und längerem Stehen in kupfernen Kesseln der Gesundheit schädlich.

Das Gefrieren des Weines macht auch dieses Verfahren entbehrlich und führt naturgemäß zur Erreichung seines Endzweckes.

S. 120. „Zusatz von Zucker."

Der Zusatz von Zucker ist unter allen, dem Weine zu gebenden Beimischungen der Gesundheit die unschädlichste. Da durch diesen Zusatz der Zucker- und Alkoholgehalt des Weines vermehrt wird und die Chemie kein Mittel aufgefunden hat (wenn er nicht zu stark beigesetzt wurde), seinen Zusatz am Weine zu erkennen, wird dieses Verfahren von den Chemikern „Veredlung" genannt.

Man hat im Anfange den Rohrzucker empfohlen; nachdem aber der Rohr- und Rübenzucker den Uebelstand mit sich führen, daß die damit verstärkten Weine ein unangenehmes Gefühl von Trockenheit in der Kehle nachlassen, und die Chemie gefunden hat, daß der Stärke-Zucker von Kartoffeln mit dem Traubenzucker gleiche Bestandtheile hat, so haben Chemiker letzteren zu diesem Endzwecke empfohlen.

Wenn durch den Zusatz von Zucker der Wein seine natürliche Reinheit verliert und hierdurch der Weg zur übrigen Schmiererei gebahnt wird: so sollte er schon deßhalb nicht angewendet werden dürfen; denn man greift dann auch zu anderen wohlfeileren Mitteln, und die Schmiererei kommt an die Tagesordnung.

Wenn der Herr Verfasser weiter sagt, die Weintrinker älterer Zeit wollten von dem Zusatze des Zuckers als Verbesserung der geringeren Weine nichts wissen und erklärten alle solche Zusätze für Weinverfälschung, so legt er, abgesehen von den chemischen Kenntnissen der alten Weintrinker, doch auch das Zeugniß für sie ab, daß sie nur einen natürlichen Wein wollten und wußten, wie er schmecken müsse, indem er sagt: „Und fürchten oft nicht mit Un-

recht, durch dieselben betrogen zu werden und im Genusse zu kurz zu kommen;" und demnach, daß sie durch Weine mit Zusätzen betrogen wurden, die Weine mit wirklichem Zuckerzusatze den Körper der natürlichen Weine nicht hatten und sie daher jene für verfälschte erklärten.

Der Herr Verfasser sagt selbst, es müsse im Weine ein Ebenmaß zwischen Zucker, Alkohol und seinen übrigen Bestandtheilen herrschen, der Zuckerzusatz sei nach der Quantität der übrigen Stoffe zu modifiziren; hierüber sei aber noch zu wenig bekannt, da jeder Jahrgang das Verhältniß ändere.

Chaptal hat schon zu Anfang dieses Jahrhunderts den Zuckerzusatz vom chemischen Standpunkt aus als Verbesserung gelehrt. Wenn nun der Hr. Verf. vom gleichen Standpunkte aus nach beiläufig fünfzig Jahren nicht mehr weiß, als daß der Krümmelzucker aus Kartoffelstärke gleiche Bestandtheile und Eigenschaften mit dem Traubenzucker hat, andere Zuckerarten weniger homogen mit dem Traubenzucker sind, und er keine weitere Anleitung geben kann, in welchem Verhältnisse zu den andern Stoffen der Zuckerzusatz gemacht werden müsse: kann dann dieses eine Aufgabe des Weinproducenten bleiben? Ist es nicht eine gerechte Anforderung der Weinwissenschaft an jene Chemiker, die diese Zusätze von ihren Standpunkte aus empfehlen, auch zu lehren, wie dieser Zusatz im Verhältnisse zu den andern Stoffen gemacht werden müsse? Liegt vielleicht hierin der gordische Knoten der chemischen Weinverbesserer? — Es ist zwar die Mostwage als das bis jetzt bekannte Mittel angeführt. Die Mostwage*) zeigt aber blos das Quantum des aufgelösten Zuckers im Wasser, aber nicht die Menge der vorhandenen übrigen Bestandtheile an, welche einen sehr wesentlichen Einfluß auf die Qualität des Weines üben.

S. 121. „Die Vermehrung des Alkoholgehaltes."

Wenn der Most durch Zusatz von Alkohol naturgemäß verbessert werden soll, so muß eine auf Naturgesetze gegründete Anleitung vorhanden sein, wie dieser Zusatz im Verhältnisse zu den andern Bestandtheilen zu geschehen habe. Wenn aber die Größe des Alkoholzusatzes nicht angegeben werden kann, weil die nähere

---

*) Ueber Mostwage vergleiche „Landwirthschaftliches Wochenblatt für das Herzogthum Nassau, 1847, Nr. 6."

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Wirkung des Alkohols auf die Gährung und Umbildung des im Moste enthaltenen Zuckers noch nicht ermittelt ist, so bleibt es eine gewagte Angabe, ob der Alkoholzusatz eine naturgemäße Verbesserung genannt werden kann, um so mehr, da er im Moste nicht vorhanden ist und erst als Produkt der Gährung erscheint.

Der Alkoholzusatz ändert selbst nach des Herrn Verfassers Angabe den natürlichen Verlauf der Gährung, er rückt diese weiter vor, hemmt und hindert sie, früher nachzulassen, wenn auch noch unzersetzter Zucker vorhanden ist. Bei'm Zusatze von zu vielem Alkohol schlägt dieser den Eiweißstoff nieder, erregt eine theilweise Entmischung und bleibt als überwiegender Weingeist im Weine.

Eine so entschiedene kräftige Wirkung des Alkohols auf die übrigen Bestandtheile gebietet dem Weinproducenten schon in seinem eigenen Interesse die größte Vorsicht in seiner Anwendung als naturgemäßer Verbesserung des Weines und erfordert eine genaue Anweisung, wie viel im Verhältnisse zu den andern Bestandtheilen anzuwenden sey. Auch hier verläßt der Herr Verfasser den Weinproducenten mit einer wissenschaftlichen Belehrung, indem er sagt, er könne die Menge nicht angeben, weil die nähere Wirkung des Alkohols auf die Gährung und Umbildung des im Moste enthaltenen Zuckers noch nich ermittelt sei.

Gleichwie die Chemie uns über die einzelnen Bestandtheile des Weines aufklärt und zeigt, wie das Mischungsverhältniß die mannigfaltigen Charaktere der Weine bildet, so lehrt uns die Medizin, wie der Genuß dieser Weine auch so entschieden auf den Menschen wirkt. Sind aber diese Lehren, die uns über das Wohlsein und Leiden unseres Körpers Kenntniß geben, nicht von größerem Interesse, als daß sie hier unberücksichtigt bleiben sollten? Leider! kann Referent hierauf nur in gedrängter Kürze eingehen und will nur den Alkoholzusatz berühren.

Der Wein wirkt gleichmäßig auf die zwei obersten Faktoren des Lebens, die Sensibilität und Irritabilität, erzitirend ein; er vermag auf längere Zeit das zwischen beiden stattfindende Gleichgewicht zu erhalten und das schon aufgehobene wieder herzustellen; er beschleunigt mäßig den Blutumlauf, erwärmt, befördert die Verdauung und erheitert das Gemüth; er wird deßwegen auch von den Aerzten in verschiedenen Krankheiten als Heilmittel angewendet.

Der Wein wird nicht blos in diätetischem Gebrauche, sondern auch häufig aus Gewohnheit und Lieblingsneigung genossen und erregt im Uebergenusse verschiedene Krankheiten und sogar Schlagflüsse. Der Alkohol ist der geistige Bestandtheil des Weines, von dem seine berauschende Kraft abhängt. Ein Wein, dem als Most Alkohol zugesetzt worden ist, enthält solchen im Ueberschusse zu seinen übrigen Bestandtheilen. Wenn der mäßige Genuß eines natürlichen Weines gesund ist, so muß jener Wein, der durch Zusatz von Alkohol nach des Herrn Verfassers Angabe naturgemäß in eine bessere Qualität übergeführt wurde, schon nachtheilig auf den menschlichen Organismus wirken und bei'm Uebergenusse um so sicherer jene Krankheiten herbeiführen, die bei dem natürlichen Weine nicht eingetreten wären.

Vergleichen wir nun auch noch die Alkoholvermehrung aus unserem Gesichtspunkte im Verhältniß zu unsern Vorfahren. Durch die Kreuzzüge lernte man die Gewürze der südlicheren Länder kennen und fing im eilften Jahrhundert an, die Weine und Speisen stark zu würzen, ja man aß sogar zum Trinken die bloßen Gewürze, um durch diesen Reiz die Trinksucht zu steigern. Damals kannte man aber den Alkohol noch nicht und konnte ihn daher dem Weine auch nicht zusetzen; denn erst am 10. Februar 1443 hat ein Mönch, Namens Raymundus Lullus, auf der Insel Majorka den ersten Branntwein gebrannt (Drest's Anzeige vom 10. Februar 1843), und im Jahre 1483 Michael Schrick das erste Buch „Verzeichniß der ausgebrannten Wasser" über Branntwein geschrieben. Von 1483 bis 1494 wurde der Branntwein in Deutschland nur als Arznei (aqua vitae) gebraucht; um das Jahr 1529 scheint er aber schon ein allgemeines Getränk geworden zu sein.

Also erst im 16. Jahrhundert mag der Alkohol, dem Weine zugesetzt, auch eine Verbesserung desselben genannt werden können. Damals, wo nach der Menge des Alkohols der Werth des Weines bestimmt wurde, der Trinker dem geistigeren Wein vor dem minder geistigen den Vorzug gab und nach dem Genusse einer Flasche Wein gewohnt war, dem Stadium eines Rausches entgegenzugehen: zu jener Zeit kann wohl der Alkoholzusatz als künstliche Befriedigung der Konsumenten seine Entschuldigung gefunden haben. Diese Genußsucht übte auch einen entschiedenen Einfluß auf die Entkräftung des damals weit gesünderen und kräftigeren

Körpers der alten Deutschen. Nun aber bei der vielfältigen Verfeinerung des Geschmackes entscheidet der Alkoholgehalt ein etwas Mehr oder Weniger in der Waage, allein nicht mehr über den Werth des Weines. Dünne, Feinheit, Schmalz, Süße, Bouquet sind Eigenschaften der Weine, die sich durch rationellen Weinbau veredeln lassen und den verfeinerten Geschmack unserer Zeit weit mehr befriedigen als eine unnatürliche Stärke. Man findet einen größeren Genuß, den Wohlgeschmack des Weines durch liebliche Berührung der Nerven zu fühlen und sich auf den erhabenen Flügeln einer angenehmen Begeisterung fortzuschwingen, als im Rausche sich seines Verstandes zu berauben. Sitte und feinerer Geschmack unserer Zeit lassen daher auch die künstliche Vermehrung des Alkohols nicht mehr eine Verbesserung des Weines nennen.

S. **123** u. **124**. „Die Regulirung des Säuregehaltes.“

Eine theilweise Entziehung der freien Säure im Weine beruht auf einem wirklich chemischen Prozesse. Das geeigneteste Mittel zu diesem Verfahren bleibt, obgleich es auch ungenügend ist, das Kali, welches, mit zwei Atomen Weinsteinsäure in Verbindung getreten, sich als Weinstein wieder ausscheidet. Die freie Säure des Weines besteht aber nur zum Theile aus Weinsteinsäure, zum Theile aber aus andern Säuren, welche das Kali in dem Weine aufgelöst halten. Wenn daher durch den Zusatz von Kali nur die freie Weinsteinsäure entfernt würde, so würde der Wein nur einen Theil von seinem sauern Geschmacke verlieren, da der andere Theil der freien Säure noch vorhanden wäre; deßwegen muß mehr Kali zugesetzt werden, welches aber die andern Säuren nicht ausscheidet, sondern nur neutralisirt. Aus diesem Grunde enthält ein mit Kali entsäuerter Wein Kalisalze, die dem entsäuerten Weine abführende Eigenschaften und einen eigenthümlichen unangenehmen Geschmack geben. Da überdieß ein Ueberschuß von Kali den ausgeschiedenen Weinstein wieder in Lösung bringt, so kann auch dieses Entsäurungsmittel nur von Kundigen angewendet werden.

Die Kalkerde (Kreide), welche der Herr Verfasser als ein vortheilhaftes Verfahren zum Abstumpfen der Säure vorschlägt, hat kein gleiches chemisches Verhalten mit der Weinsteinsäure wie das Kali. Die Kalkerde geht mit der Weinsteinsäure eine in freie Säure lösliche und mit den andern im Weine enthaltenen Säuren eine

mindestens eben so leicht lösliche Verbindung als das Kali ein, und theilt dem Weine um so mehr einen im Genuß leicht kennbaren unangenehmen Geschmack mit.

Aus dem Gesagten geht hervor, daß eine naturgemäße Verbesserung durch Regulirung des Säuregehaltes keine leichte Aufgabe des Weinproducenten ist. Auch bei diesem Verfahren bleibt der Herr Verfasser die Anweisung schuldig, wenn er S. 125 sagt: „Die Größe der Säure-Entziehung läßt sich eben so wenig genau angeben, da sie mit dem Gehalt der andern Weinbestandtheile immer im Verhältniß bleiben muß, hierüber aber genauere Untersuchungen fehlen."

Nachdem der Herr Verfasser in seinem Werke der Grundansicht unseres berühmten Chemikers Freiherrn von Liebig gefolgt ist, so könnte derselbe meine Widerlegung für mangelhaft erkennen, wenn ich hierüber nicht zugleich Herrn von Liebig selbst als Gegner anführte. Derselbe sagt (Annalen der Chemie und Pharmacie B. LXV. S. 354 u. folg.): „Man kann mit Leichtigkeit durch Alkalien und alkalische Erden die Säuren im Wein neutralisiren, aber dies kann nicht geschehen, ohne die Qualität des Weins wesentlich zu ändern. Setzt man, wie dies am Rheine häufig geschieht, dem Wein Pottasche zu (gewöhnlich wendet man eine gesättigte Auflösung in Zuckersyrup hierzu an), so wird der Wein an Salzen reicher, die Säure wird abgestumpft, aber sie bleibt im Wein in der Form von neutralem weinsaurem Kali. Wendet man Kalk an, so erhält der Wein einen den Kennern leicht bemerklichen Kalkgeschmack. Durch die Wirkung der Alkalien und des Kalks wird eine Verbindung in dem Weine zerstört, welche wesentlichen Antheil an seinem Geschmacke hat, der Wein wird flatt und er verliert sein Aroma. Herr von Liebig bezeichnet also ebenfalls das vom Herrn Verfasser vorgeschlagene Verbesserungs-Mittel als ein der Natur und dem Geschmack des Weines gleich verderbliches.

Der Güte des Hrn. Dr. Walz haben wir die Untersuchung des Mostes mehrerer Traubensorten in verschiedenen Reifegraden zu verdanken, er kam zu folgendem Resultate:

1000 Gewichtstheile Most enthalten:	Clävner-Trauben		Riesling-Trauben		Drollinger-Trauben	
	unreif	reif	unreif	reif	unreif	reif
Weinsteinsäure	1,385	2,640	3,141	4,397	1,739	2,137
Traubensäure	Spuren	Spuren	0,546	0,078	0,562	0,403
Citronensäure	—	0,012	Spuren	Spuren	Spuren	Spuren
Aepfelsäure	4,301	2,975	3,409	2,465	2,835	1,893
Gummi und Dextrin	6,793	4,132	5,131	4,963	7,964	6,581
Zucker	106,370	152,176	100,317	140,720	102,700	126,975
Kleber und Eiweiß	10,558		14,300	15,300	19,167	18,375
Gerbstoff	0,964		Spuren		0,143	0,158
Phosphorsäure	0,385	9,506	0,190	0,214	0,154	0,164
Schwefelsäure	0,034	0,031	0,025	0,036	0,029	0,273
Salzsäure	0,027		0,037	0,029	0,038	0,295
Kali	1,348	1,035	0,008	0,964	—	1,004
Natron	0,561	0,401	2,174	2,369	—	0,379
Kalk	0,439	0,343	1,846	1,799	—	0,431
Magnesia	0,014	0,018	1,003	0,925	—	0,076
Thonerde	0,003	0,005	0,210	0,225	—	0,006
Eisenoxyd	0,006	0,007	0,609	0,630	—	0,009
Kieselerde	0,403	0,600	0,854	0,736	2,978	0,732
Wasser	868,107	845,104	845,739	784,151	861,691	845,973
	1000,000	1000,000	1000,000	1000,000	1000,000	1000,000
Farbstoff	—	0,015	—	—	—	—

Bei noch höherem Grade der Reife fand eine Vermehrung des Zuckers, dagegen eine bedeutende Abnahme der Aepfelsäure statt.

Aus diesen Untersuchungen finden wir sohin bei zunehmender Reife nur eine geringe Vermehrung der Weinsteinsäure, dagegen aber auch eine Verminderung der Aepfelsäure. Da das Vorhandensein der Säuren auch zum Charakter der edelsten Weine gehört, die Umbildung der Säuren zwischen einem geringen und einem guten Wein nicht im gleichen Verhältnisse stattfindet, als der Geschmack es fühlt, so ist bei geringeren Weinen nicht eigentlich das Vorhandensein der Säuren der Charakter, sondern Mangel an Ausbildung der edleren Stoffe. Würde man diesen geringen Weinen auch die überflüssige Säure nehmen, so werden sie dennoch den edlen Weinen nicht gleich kommen, sondern im Gegentheil ein fades Getränke bleiben.

Den geringen Weinen wird auch oft, weil sie etwas mehr Säure als die bessern enthalten, eine Krankheit, die Steinkrankheit, zugerechnet. Die geringen Weine werden aber in den weinbauenden Gegenden consumirt und nur die bessern ausgeführt. Darnach müßte die Steinkrankheit in den weinbauenden Gegenden am häufigsten vorkommen. Nun hat aber Herr Dr. Textor in seiner gelehrten Abhandlung „über das Vorkommen der Harnsteine in Ost-

kranken" nachgewiesen, daß diese Krankheit gerade in den Weinbau treibenden Gegenden und besonders in Franken weit seltener vorkommt, als in nicht Weinbau treibenden, und gründet hierauf die Vermuthung, daß nebst anderem besonders der Frankenwein vermöge seiner heilkräftigen Wirkung die Ursache der Seltenheit und der geringen Schmerzhaftigkeit dieser Krankheit sei. Ein mäßiger Genuß des geringen Weines kann somit auch nicht schaden — ein Uebermaß im Genuß aber wie jede Ueberschreitung der Ordnung bestraft schon nach der Bestimmung des Schöpfers sich selbst.

Wird der Weinbau in den geeigneten Lagen betrieben und werden die neueren Erfahrungen in Auswahl der Rebsorten, des Baues und der Weinbereitung benützt, so erzielt man schon in geringeren Jahren einen gesunden und brauchbaren Wein; man hat sohin nicht nöthig, die Verbesserung des Herr Verfassers anzuwenden. Wer aber ebene Felder, die sich mehr zur Ackerkultur eignen und zu Nahrungsmitteln der Menschen benützt werden sollen, zum Weinbau gebrauchen will, hat es sich selbst zuzuschreiben, wenn er einen geringen Wein erzielt. Blos um dessen willen und der allgemeinen Produktion zum Nachtheile kann die Lehre des Herrn Verfassers keine Vertheidigung finden. Diese geringen Weine sind deßwegen noch ganz nutzbar zur Essigfabrikation zu verwenden.

Wir sind nun mit der vom Herrn Verfasser erhaltenen Belehrung über die chemische Verbesserung des Weines zu Ende; denn er hat uns nur über die Vermehrung des Zucker- und Alkoholgehaltes, dann der Verminderung des Säuregehaltes berichtet. Allein dieses sind bei weitem nicht alle die Bestandtheile des Weines. Jeder nämlich, wenn er auch die Mathematik nicht erlernte und nur zur Bruchrechnung kam, weiß dennoch, daß $^3/_8$ kein Ganzes ist. Der Herr Verfasser sagt aber S. 113: „Die Uebrigen liegen bis jetzt „noch zu sehr in Ungewißheit, um darüber entscheiden zu können, „ob sie naturgemäß und mit dem Stoffe der Trauben homogen „beigesetzt werden können, ohne in eine mit Recht gefürchtete Wein-„fälscherei zu verfallen, welcher wir das Wort zu reden durchaus „nicht gesonnen sind."

Doch noch über einen und zwar den geschätztesten Bestandtheil, das Bouquet, kann ich etwas Bestimmtes sagen, aber nicht aus mir selbst, sondern von einer Autorität, die gewiß mehr gelten wird als ich.

Ocken sagt in seiner Naturgeschichte B. III, S. 1868: „Der „junge, noch süße Wein, Most, enthält Zucker, Gummi, Aepfel- „und Weinsäure und deren Kalksalze, Traubensäure und einen „wohlriechenden Stoff, den die Weinverfälscher nicht hervorzubrin- „gen im Stande sind.“ Ocken sagt zwar nicht, die Chemie könne diesen Stoff gleich dem Zucker, der Weinsäure, den Kalksalzen u. s. w. nicht ausscheiden (und wirklich machten auch in jüngster Zeit die Herrn Chemiker interessante Entdeckungen über das Bouquet); aber der große Naturforscher sagt von diesem edelsten Bestandtheile, über welchen der Hr. Verfasser auch noch in Ungewißheit sein wird (wenigstens hat er sich nicht bestimmt, noch weniger vernei- nend wie Ocken ausgedrückt), daß da, wo ihn die Natur nicht gebildet hat, ihn die Weinverfälscher mit all ihrer Kunst nicht er- setzen können.

Obschon die Herren Chemiker über das Wie und Wieviel der chemischen Verbesserung der Weine in der größten Zweideutigkeit sind, und der Herr Verfasser aber auch nichts Klares darüber be- richtet, so wollen wir doch einmal diese Verbesserung vom Herrn Verfasser, v. Liebig und Döbereiner oder überhaupt die che- mische Verbesserung annehmen. Machen wir durch künstliche Farbe Rothweine, durch Zucker und Alkohol den Wein geistiger und süßer, durch Riechstoff enthaltende Substanzen bouquetreicher; dagegen vermindern wir einen Theil des Wassers durch Kochen, Kalk oder Gyps; die Säure durch Kreide, Magnesia oder kohlensaueres Kali — über die Verbesserung der andern Stoffe würde ich recht gerne auch noch die Mittel anführen, wenn uns die chemischen Verbesserer auch schon etwas gesagt hätten. — Nun nachdem wir mit unserer Kunst einen recht guten chemischen Wein gemacht haben, so braucht ihn aber das Laboratorium nicht, sondern er geht in die Konsumtion und unterliegt damit dem Urtheile der Weinwissenschaft. Diese und vielleicht auch noch die ärztliche Praxis finden ein ganz anderes Verhältniß zwischen einem chemisch reinen und einem natürlich rei- nen Wein. Nur die Weinwissenschaft kennt also die chemische Ver- besserung der Weine und nur sie weiß, daß und ob zu viel Zucker und Alkohol zugesetzt, Wasser und Säure entzogen wurde. Und wenn die Weinwissenschaft den Wein des aus unreifen Weintrau- ben gepreßten Saftes, nach Liebig durch chemische Verbesserung auf 100 spezifisches Gewicht gebracht, einen von der Natur erzeug-

ten gleichen Gewichtes im Werthe unendlich nachsetzt, so erkennen wir daraus, wie aus vielen andern Gründen, daß die Kunst der Chemie mit ihrem Uebergriffe in die geheime Werkstätte der Natur eine diese nie erreichbare Unvollkommenheit bleibt, und daß unsere Chemiker als Weinverbesserer dieselbe Thorheit begehen, wie Alchemisten der Vorzeit. Wenn ferner die Verminderung der unedeln Bestandtheile der unreifen Trauben gegen die reifen Trauben, die Säure, von einem Chemiker nur um einige tausend Theile (siehe vorstehende Analyse) gefunden wird, die Gegenwart der Säure selbst an der Bouquetbildung wesentlichen Antheil nimmt, und der Werth des Weines durch die Edelreife doch um 200 Prozent gesteiget werden kann, so ist es nicht blos die Zuckerbildung (der Zuckerzusatz), sondern ein gewisses Etwas (der Zusammenhang der Veredlung der Bestandtheile), in welchem die Weinwissenschaft den hohen Werth erkennt.

Es fragt sich nun: Welche Wissenschaft ist im Stande, den Werth des Weines zu beurtheilen? — Gewiß diejenige, die ihn richtig kennt, den Wein empfängt, bezahlt und konsumirt. Deswegen, und weil überhaupt die Chemie auch in der Werthbestimmung des Weines kein eutscheidendes Urtheil abgeben kann, muß sie sich in der Beurtheilung der Weinwissenschaft (einer Expertise) als Hülfswissenschaft unterordnen.

Die verschiedenen Traubengattungen wirken nach Dr. Kerner*) schon bei dem bloßen Inhändenehmen bei nervösen und magnetischen Stimmungen ganz verschieden auf den Menschen, um so mehr die aus denselben erzeugten verschiedenen Weingattungen beim Genusse im Allgemeinen.

Die reifen Trauben sind nicht blos eine angenehme und gesunde Speise, sondern auch ein Heilmittel. Fenner von Fenneberg schreibt den Trauben eine auflösende, Säfte veredelnde, eröffnende, nährende und belebende Wirkung zu. Die Traubenkur wird von den berühmtesten Aerzten unserer Zeit bei chronischen Leiden, Leber- und Milzkrankheiten und überhaupt bei Krankheiten der Unterleibsblutdrüßen empfohlen und angewendet. Man gebraucht hiezu die sogenannten weichen Trauben, welche minder gute, leichte

*) s. Verhandlungen der X. Versammlung deutscher Wein- und Obst-Produzenten zu Heilbronn S. 163.

Weine liefern, als frühe Zibebe, Frühtraube, Oesterreicher, Sylvaner, Gutedel und Elben, da die sogenannten harten Trauben: Riesling, Traminer und Klävner, woraus die edlen Weine erzeugt werden, mehr Konsistenz besitzen und zu hitzig sein sollen Auf welche Weise die Trauben ihre Wirkung in der Bildungsstätte des organischen Lebens auszuführen im Stande sind, hat uns Dr. M. Hirsch in seinem Buche „die Weintraubenkur" nach Schultz „„über die Verjüngung des menschlichen Lebens"" und auch nach der Grundansicht über den Blutentwicklungsprozeß der meisten Physiologen erklärt und dabei gesagt: „Alle diese Verhältnisse werden von der chemischen Schule ganz übersehen, weil diese sich nur auf die Untersuchung von physikalischen und chemischen Eigenschaften des todten Blutes beschränkt. Es ist also selbst in dem Safte der verschiedenen Traubengattungen schon ein großer Unterschied; dieser Unterschied wird aber durch einen höheren Reifegrad noch mehr ausgebildet. Eine Auswahl der Traubensorten ist daher die erste Bedingung des rationellen Weinbaues. Wenn nun nach Liebig im wissenschaftlichen Sinne es ganz gleichgültig und eine wahre Verbesserung ist, wenn wir dem ausgepreßten Safte unreifer Weintrauben den fehlenden Traubenzucker durch Zuckerzusatz, in dem Organismus einer andern Pflanze erzeugt, oder durch den Zusatz getrockneter reifer Weintrauben südlicher Klimate geben, so müßten unreife Trauben, mit einem angemessenen Zuckerzusatz genossen, analog gleiche heilsame Wirkung wie reife Trauben auf den menschlichen Organismus haben, und dennoch kann diese chemische Ansicht keinem Arzte so gleichgültig wie einem Chemiker sein, und er kann jene nicht als Heilmittel anwenden, weil nach gemachten Erfahrungen die Natur ihr Produkt bis zu einem gewissen Grade ausgebildet haben muß, wenn es diese heilsame Wirkung hervorbringen soll. Wenn nun bei der Traubenkur zwischen den reifen Trauben, wo die Natur den Traubenzucker gebildet hat, und den unreifen Trauben, wo er künstlich zugesetzt worden ist, ein in seiner Wirkung wesentlicher Unterschied stattfindet; wenn die Weinwissenschaft den Saft unreifer Trauben durch chemische Verbesserung auf 100 spezifischen Gewichtes gebracht hat, jenen aber, durch die Reife der Natur auf gleiche Höhe geführt, nach der Gährung als Wein letzterem im Werthe unendlich nachsetzt; wenn ferner von einem Chemiker die Verminderung der unedlen Bestandtheile, der Säure,

der reifen Trauben gegen die unreifen Trauben nur um einige tausend Theile gefunden wird, die Gegenwart der Säure selbst an der Bouquetbildung wesentlichen Antheil nimmt, und die Edelreife für die Weinwissenschaft den Werth des Weines doch um 200 Prozent steigern kann: so ist es nicht blos die Zuckerbildung der Edelreife, sondern es muß doch auch noch ein gewisses Etwas dazwischen liegen, nämlich eine mit der Bildung und Vermehrung des Traubenzuckers zugleich innigst verbundene Bildung edler Stoffe, welche, wie ich sagen dürfte, gerade das körperliche und geistige Prinzip des Menschen mit einer höhern Kraft beleben, in welcher auch die Weinwissenschaft den erhöhten Werth erkennt. Diese eigenthümliche Bildung ist die vom Schöpfer empfangene und bezeichnende Charakteristik des Traubenstockes in der Mannigfaltigkeit des Pflanzenreiches, welche bei unreifen Trauben durch den bloßen Zuckerzusatz nie erreicht werden kann, so daß Noah schon zur Erkenntniß der ursprünglichen Bestimmung dieser Pflanze geleitet wurde — einer Bildungsstätte des organischen Lebens, was auch die chemische Schule ganz übersehen zu haben scheint.

Wie hier der Herr Verfasser und v. Liebig den Zuckerzusatz zum Moste lehren, hat Chaptal schon vor 50 Jahren als Chemiker denselben in Frankreich gelehrt, und mehrere Chemiker gaben nach ihm von ihrem Standpunkte aus den Weinproducenten das Verfahren an. So führte man den Most von Mitteljahren zu der Konsistenz von guten Jahren. Obschon man diese Manipulation bei reifen Trauben (und nicht bei unreifen, wie v. Liebig bemerkt) anwendet, so ist man doch in der Praxis zu einer andern Ueberzeugung gelangt, als ursprünglich die Theorie glaubte. Chaptal wollte durch seine Lehre das Interesse des Weinbaues fördern; man fand aber später; daß gerade dadurch dem guten Rufe des Weines und dem Interesse des Weinbaues am meisten geschadet werde. —

„Mängel, Gebrechen und Krankheiten der Weine.“

S. 141. „2. Weine von schlechten Jahrgängen.“

Hier gibt der Herr Verfasser zum ersten Male ein Verfahren an, sagt aber auch, daß es mit Umsicht geschehen müsse, indem bei stärkerem Zusatze ein schlecht schmeckendes, der Gesundheit schädliches Salz erzeugt würde; und daß alle Weine, die von dem Ueberschusse ihrer Säure befreit würden, in den ersten Jahren konsu=

mirt werden müssen, weil sie keinen Fond zu längerem Bestande in sich enthielten.

Wenn theilweise entsäuerte Weine in den ersten Jahren konsumirt werden müssen, so verlieren sie ja auch durch diese Verbesserung ihre Haltbarkeit und es werden durch sie jene Käufer, die sie nicht alsbald zur Konsumtion absetzen, in Schaden gebracht. Ein Verfahren nun, durch dessen Empfehlung die menschliche Gesundheit, wenn nicht mit gehöriger Sachkenntniß und Umsicht zu Werke gegangen wird, in Gefahr geräth, ist eine gewagte Sache; und wer möchte behaupten, daß jeder Weinproducent richtig verfährt? Solche Weine sollten besser und schon ihrer Natur nach zur Essigbereitung benützt, als entsäuert werden.

S. 185. „Ueber Weinverbesserung und Weinverfälschung".

Inhaltreich und folgenschwer erscheint das „über Weinverfälschung und Weinverbesserung" angeführte Kapitel und besonders der vom Herrn Verfasser (S. 185.) neu aufgestellte Grundsatz, „daß die Benennung „Wein" dem Wein aus Trauben nicht mehr „vindizirt werden könne, da die neuere Industrie auch aus anderen „Stoffen Wein bereite." Und S. 186: „Sobald einmal das Vor„urtheil gewichen, würde es dem Konsumenten ganz einerlei sein, „ob sein Tischweinn aus Trauben oder Kartoffeln bereitet wäre. So „gehe jetzt eine Masse geringer Weine in die Konsumtion über, „von welchen kein Mensch frage, woher sie stammen. So wie wir „Bier, Branntwein u. s. w. aus verschiedenen Stoffen haben, „ebenso werde sich das Verhältniß auch bei den Weinen stellen.

Der Herr Verfasser bezeichnet die Bereitung weinartiger Getränke als eine Industrie neuerer Zeit. Es wäre ein arger Verstoß gegen die alten Völker und unsere Voraltern, wenn wir ihnen die Kenntniß der Bereitung dieser Getränke absprechen wollten. Wie schon früher bemerkt, bereiteten die Israeliten, Griechen und Römer schon vor unserer Zeitrechnung außer dem Wein noch weinartige Getränke, als: Bier, Aepfel- und Palmenwein; welche Getränke von ihnen sicerae genannt wurden, zum Unterschied des Weines aus Trauben, welcher vinum hieß. Ebenso hatten die alten Deutschen ihr Bier, Meth, Lit oder Aepfelmost. Nur eine Unkenntniß der Geschichte könnte daher die Erzeugung weinartiger Getränke als eine Industrie neuerer Zeit ausgeben. In der großen Literatur des Weinbaues, worin Gatterer „die Literatur des Weinbaues aller

Nationen" (267 Werke), und Thienemann „die Weinwissenschaft in ihrem ganzen Umfange" (698 Werke und Gelegenheitsschriften) aufführt, ist des Hrn. Verfassers Buch eine eigene Erscheinung; es ist das einzige, welches den Wein als eine Gattung behandelt und deßwegen Traubenwein statt Wein als Titel führt.

Ob das Vorurtheil mancher Weinkonsumenten der Bereitung des Weines aus den bei uns schon kultivirten Pflanzen ein so großes Hinderniß setzt, daß uns diese eine solche Mannigfaltigkeit von Weinen wie beim Bier und Branntwein nicht liefern und mit dem Traubenstock nicht in Konkurrenz treten können; oder ob aus dem Nord- oder Südpol, dem Aequator oder den Wendekreisen, oder aus welchem Lande der Erde immer uns die Naturforscher mit noch so vielen andern Pflanzen bekannt machen werden, diese zur Weinbereitung mit dem Traubenstock in Konkurrenz treten und eine solche Manchfaltigkeit von Weinarten liefern, wie uns der Hr. Verfasser sagt: überläßt Referent dem gefälligen Urtheile der Leser und der Zukunft. Doch auf dem Naturwege will der Herr Verfasser diese Manchfaltigkeit der Weine nicht liefern. Der Hr. Verfasser spricht sich hier zu deutlich aus, als daß man den Verstand eines Opferpriesters bräuchte, das Orakel zu erklären; er hat uns das Geheimniß gestanden, diese manchfaltigen Weine zu erlangen, und ist nicht mehr bei der künstlichen Ueberführung der Weine in bessere Qualitäten stehen geblieben, sondern S. 185 auf die Weinfabrikation im weitesten Sinne übergegangen. Solche Grundsätze sind in einem Buche, betitelt: „Die Erzeugung und Behandlung des Traubenweines," nicht zu erwarten. Sie könnten höchstens von einem Weinfabrikanten von Profession geäußert werden, damit sein Fabrikat für natürlichen Wein anerkannt werde. Auf solchem Wege läßt sich freilich noch eine große Manchfaltigkeit von Weinen erlangen, wie z. B. der Deputirte Mauguin in seinem Antrage bei der Deputirtenkammer von Frankreich im Jahre 1843 ein Gesetz gegen die Weinverfälschung beantragend über die Weinfabrikation in Frankreich sagte: „Ein abscheulich fabrizirtes Getränk, „welches vom Weine nichts als die Farbe habe, indem es über „Weinhefe abgezogen werde und nicht einmal lauter unschädliche „Beimischungen enthalte."

Rechnen wir hier die schädlichen Beimischungen ab, so sind die von Mauguin bezeichneten abscheulich fabrizirten Getränke nach

des Hrn. Verfassers Grundsatz ganz füglich unter der Benennung „Wein" zu verkaufen. Ferner berichtet die Augsburger Postzeitung vom Jahre 1848 Nr. 16, „daß in Wien erst kürzlich von mehreren „Künstlern, die zusammen Ungarnwein tranken, drei davon, jeder „an den nämlichen Vergiftungssymptomen, des Todes verblichen „seien. Dem Weinhändler habe die Polizei erst unlängst 200 Ei- „mer bleigezuckerten Weines auslaufen lassen." Von diesen Betrügereien an Geschäftsfreunden und Verbrechen gegen die Mitmenschen würden, könnte man sie alle aufzählen, Folianten gefüllt werden; wir wollen jedoch von diesen scheußlichen Handlungen abbrechen und uns, da sie der Herr Verfasser ja selbst als Weinschmiererei bezeichnet, wieder der Brücke zu diesen Verbrechen zuwenden, nämlich zu der künstlichen Hinüberführung der Weine in bessere Qualitäten.

Wie bereits bemerkt, beschuldigt der Herr Verfasser die Weinkonsumenten einer Befangenheit, weil sie dem Traubenwein dem Namen Wein vindizirten. Die Befangenheit der Weinkonsumenten, wie der Herr Verfasser sich ausdrückt, oder die öffentliche Meinung, wie sie Referent nennen möchte, bildet allerdings einen großen und zu unserer Zeit noch weit festeren Damm als in früheren Zeiten, worüber Referent eine Geschichte aus seinem Leben anführen kann.

Die deutschen Reichsgesetze vom Kaiser Friedrich III. vom Jahre 1487 und Kaiser Maximilian 1498 behandeln den Wein ebenfalls als ein Naturprodukt, und wohl aus guten Gründen haben Kaiser mit Beirath der Reichstände so bestimmt. Dieses Gesetz hat durch die Landmandate vom Jahre 1747 und Döllinger's Verordnungssammlung B. XIII., Th. 2. S. 902 in Franken, so wie überhaupt in den sieben ältern Kreisen Bayerns noch volle Geltung. Der Krieg mit seinem nachtheiligen Einfluß auf die Befolgung der Gesetze blieb auch diesem nicht fremd, und so geschah es, daß im Jahre 1833 einigen jüdischen Weinhändlern ihre Weine vom Gerichte konfiszirt wurden. Die chemische Untersuchung lieferte zwar den Nachweis, daß diesen Weinen keine der Gesundheit schädlichen Bestandtheile beigesetzt waren; demnach wurden die Verfälscher gesetzlich bestraft. Während aber diese Fälle durch die öffentlichen Blätter berichtet wurden, und die Bestrafung der gegen jenes Gesetz Handelnden bei den Konsumenten um so mehr Vertrauen zu dem Frankenwein hätte erwecken sollen: wurde im Ge-

gentheile durch diese Wenige gegen den Frankenwein in der öffentlichen Meinung ein Mißtrauen hervorgerufen, und dem Produzenten, den Weinhändlern, ja dem ganzen Lande ein unersetzlicher Schaden gebracht, welcher jetzt noch tief gefühlt wird.

Ob der Herr Verfasser durch sein Werkchen die Konsumenten eines Bessern belehrt hat, daß sie von ihrem Vorurtheile abstehen, überläßt Referent Letzteren.

Referent wäre auch begierig, zu wissen, woher denn diese vielen geringen Weine, die jetzt in die Konsumtion gelangen und eine solche Konkurrenz bilden, daß sie den Herrn Verfasser zu der Begründung veranlassen, Traubenwein statt Wein begehren zu müssen, wenn man solchen haben wolle, stammen und woraus sie bestehen? Denn Aepfel- Birn- und Johannisbeerwein können es sicherlich nicht sein, da diese ja schon für sich unter ihrer eigenthümlichen Benennung konsumirt werden.

Wenn der Konsument für sein baares Geld bei der Weinschmiererei oder, nach des Verfassers Worten, „bei der natürlichen Ueberführung des Weines in eine bessere Qualität" schon im Genusse und in der Gesundheit (wie der Herr Verfasser S. 57 und 120 selbst sagt) beeinträchtigt wird, in wie fern wird dieses erst geschehen bei der eigentlichen Weinfabrikation, auf welche der Herr Verfasser S. 185 vollkommen übergeht und ihr das Wort redet? Kann deßwegen der Konsnment einer Befangenheit beschuldigt werden?

Der Herr Verfasser sagt ferner S. 186 von den Weinhändlern, „wie dem einzelnen Trinker, so geht es auch den Weinhändlern, welche die Bezeichnung der verlangten Weinsorten immer mehr zu beschränken haben, um das zu erhalten, was sie wünschen. Ein anderes Verhältniß tritt ein, wenn ein Weinhändler oder Konsument auf Vorrath kauft. Hier will er Traubenwein, weil er der Haltbarkeit des künstlichen Weines nicht vertraut." (Der Herr Verfasser hätte das letzte Wort nicht in der Feder behalten und sagen sollen: „nicht vertrauen kann.") „Er muß diesen aber als Traubenwein begehren, und wenn er in diesem Falle eine andere Weinsorte erhält, so macht sich der Verkäufer eines schmählichen Betruges, einer wirklichen Fälschung schuldig."

Daß unter der bloßen Benennung „Wein" im bürgerlichen Leben der Traubenwein verstanden sei, erlaubt sich Referent in Nachfolgendem zu zeigen.

Die von dem Weinstocke erzeugte herrliche Frucht und der daraus gewonnene köstliche Saft veranlaßte schon die ältesten Völker zu dessen Kultur. Noah legte nach der Sündfluth einen Weinberg an a) und berauschte sich mit Wein, wie später Loth. Der Gebrauch des Weines zwischen 1900 bis 2056 n. E. d. W. bei gottesdienstlichen Ceremonien zeigt uns den auf denselben gelegten hohen Werth und veranlaßte eine Erweiterung seiner Kultur. — Melchisedek, König von Salem, opferte bei dem Empfange Abrahams Gott Brod und Wein. b) Auch Abraham legte sein Dankopfer auf dem Altare durch Brod und Wein nieder. Das wiederholte kirchliche Gesetz von Moses, in welchem er bei dem Gottesdienste „Wein zum Trankopfer" c) bestimmte, erhob den Wein als die edelste der Naturgaben. Er gab auch die ersten Gesetze über den Weinbau d). Wir lesen ferner in der h. Schrift, dem alten und neuen Bunde, viele merkwürdige Stellen über den Wein *). Gehen wir nun ferner auf die übrigen Völker des Alterthums über. Der Umfang und Nutzen des Weinbaues veranlaßt diese in grauester Vorzeit, die Männer zu erforschen, welche den Weinbau gründeten, und da man zu einer sichern Feststellung der Natur der Sache nach nicht gelangen konnte, so erwies man wenigstens den muthmaßlichen Namen derselben die höchsten Ehren, und weihte ihnen festliche Tage mit angemessenen Gebräuchen und Huldigungen, die sich auf den Weinstock und den Wein bezogen. So war in den bei den Griechen im Jahre 2900 n. E. d. W. abgehaltenen, dem Bacchus und der Ceres geweihten, Eleusinischen Festen der Weinstock zu einer vozüglichen Zierde derselben erhoben. Der siebente Tag des Festes wurde ausschließlich dem Bacchus geweiht. Hiebei wurden zwei mit Wein gefüllte Gefäße von zwei jungen Priesterinnen als Dankopfer unter mystischem Ausrufen auf die Erde geleert. Auch bei feierlichen Leichenbegängnissen waren die Besprengungen der Todten mit Wein gebräuchlich.

---

a) 1. B. Mose IX. 20.

b) 1. B. Mose XIV. 18.

c) 4. B. Mose XV. 7. 10. und XXVIII. 7. 14.

d) 2. B. Mose XXII. 5; XXIII. 10. 11. und XXIII. 24.

*) Ich verweise deßwegen auf einen Auszug im Zedlerischen Universal-Lexikon aller Künste und Wissenschaften. B. 54. S. 454 u. f.

Die Römer lernten den Weinbau von den Griechen, und so gingen die griechischen Opferfeste und Weinopfer auf die Römer über — auch die übrigen Völker des Alterthums hatten ihre eigenthümlichen Opfer, theils auch Weinopfer, jedoch in einem minder feierlichen Grade, weil selbe auch ungebildeter waren als die genannten — und sind von diesem unter den Namen Vinalien, Liberalien und Bacchanalien bekannt.

Die griechischen und römischen Gelehrten: Aristoteles, Ovid, Homer, Hesiod, Kato, Varro, Theophrast, Virgil, Plinius d. ä. u. j. und Kolumella haben uns viel Interessantes über den Weinbau und die Weine dieser Völker überliefert. Es würde die Gränze meiner Aufgabe überschreiten, wollte ich mich hierüber weiter verbreiten; mir genügte es, blos in der Kürze zu zeigen, wie bekannt und beliebt der Wein schon bei den antiken Völkern war. Bezüglich ausführlicher Nachrichten muß ich auf die Schriften dieser Gelehrten selbst verweisen. *)

Die vornehmste gottesdienstliche Anwendung hat nun der Wein in dem Abendmahle des Christenthums, insbesondere in dem h. Meßopfer der katholischen Kirche, wozu nur reiner Naturwein aus Trauben in Anwendung kommen darf.

Um die Zeit des ersten Jahrhunderts unserer Zeitrechnung wurde von den Römern der Weinbau in Frankreich eingeführt, und im dritten Jahrhunderte durch Kaiser Probus **) auch in Deutschland ***).

---

*) Interessante Mittheilungen finden sich auch in
1) Sickler, Geschichte der Obstkultur. Frankfurt a. M. 1802.
2) v. Genlis, Frau, die Botanik der Geschichte und Literatur, übersetzt von Dr. K. J. Stang. Bamberg und Würzburg 1817.
3) v. Karlowitz, G. H., Versuch einer Literaturgeschichte des Weinbaues. Leipzig 1846.

**) Kaiser Probus ließ im Jahre 277 n. Ch. am Rhein und bei Sirmien unweit des Dorfes Merowitz Weinberge anlegen. Flora Classica v. Dr. J. Billerbeck S. 58.

***) Die Deutschen hatten gleich andern Völkern auch ihre Gottheiten. Einer dieser Götter, Lollus, wurde am rechten Ufer des Rheins verehrt und hatte in Franken auch eine Bildsäule in einem Hain unfern Schweinfurt. Er wurde mit dem Daumen und Zeigefinger seiner Rechten die Zunge fassend und in der Linken einen Becher voll Wein, in welchem Kornähren lagen, haltend abgebildet. Zu gewissen Zeiten wurden ihm auch Trauben und Kornähren zum Opfer gebracht. Beck, Chronik der Stadt Schweinfurt 1836.

Von dieser Zeit an breitete sich der Weinbau in jenen Ländern aus, deren Klima seiner Kultur nicht entgegen war. Jetzt bedeckt seine Kultur alle Welttheile. Unserem Jahrhunderte aber blieb ein besonderes Verdienst in der Geschichte des Weinbaues vorbehalten, nämlich den Wein durch die Natur, mit Beihülfe eines rationellen Feld- und Kellerbaues in einem früher nicht gekannten Grade der Vollkommenheit zu veredeln und die Weinwissenschaft zu gründen. Der Weinverkehr nimmt nun im Welthandel einen der ersten Plätze ein.

So ging von Volk zu Volk der bloße Namen „Wein" selbst in den verschiedensten Sprachen bis auf uns über. Zwar wird in neuerer Zeit auch aus andern Produkten Wein erzeugt; dieses ist aber ein beschränkterer Kultur-Zweig, meistens nur zur eignen Konsumtion, und diese Weine kommen selten in die zweite Hand. Zum Unterschiede von dem Weine der Trauben jedoch werden jene mit den Beinamen der Frucht bezeichnet, woraus die Flüssigkeit gewonnen wurde, z. B. Aepfelwein, Johannisbeerwein u. s. w. Wohl werden Weinen aus Trauben auch Beinamen gegeben, welche aber nur zur näheren Bezeichnung der Länder oder Provinzen dienen, in denen die Weine erzeugt wurden, z. B. deutscher, französischer, spanischer, Rhein-, Frankenwein u. s. w. Daß die bloße Benennung „Wein" für den Traubenwein bis jetzt noch besteht, kennt Referent nicht blos aus der Erfahrung, er kann sie auch in vielen technischen und wissenschaftlichen, selbst medizinischen und sogar chemischen Werken als begründet nachweisen. Da indessen der Hr. Verfasser seine Lehre auf die Chemie gründet, so sei der Kürze wegen nur ein neueres renommirtes chemisches Werk — Berzelius Chemie, Bd. VIII., S. 93 — angeführt.

Wenn daher der Name „Wein" für den Traubenwein in der Wissenschaft, in der Technik und im Leben sich längst das Bürgerrecht erworben hat, so muß man staunen, in einem Buche, das über die Erzeugung und Behandlung des Traubenweines von einem so berühmten Schriftsteller geschrieben ist, neue, verwirrende Grundsätze über Wein aufgestellt zu lesen, die selbst ein reeller Weinproducent mit dem Herrn Verfasser nicht theilen kann, und die den Weinhändlern und Konsumenten mehr als den Produzenten zum Schaden gereichen müssen. Sie bilden nur einen Schild, unter welchem Betrüger an Weinhändler und Konsumenten unächte

Waare für ächte sogar mit einem gewissen Rechte zu verkaufen veranlaßt und geschützt werden.

Wenn der Herr Verfasser S. 187 ferner sagt, von einem reellen Weinproduzenten sei zu erwarten, daß er die allgemeine Benennung von Wein nicht benützen werde, den Konsumenten in die Irre zu führen, so ist um so mehr von einem so angesehenen Schriftsteller zu erwarten, daß er die bestehenden Begriffe nicht verwirre und dadurch einen ganz eigenthümlichen Weg zu Betrügereien bahne.

Der Hrr Verfasser macht hier eine sonderbare Anforderung an den Weinhändler, indem er sagt: „Traubenwein zu begehren, wenn er auf Vorrath kauft.“ Abgesehen davon macht uns derselbe hier ganz unwillkürlich hinter seinem Vorhange ein eigenthümliches Geständniß über die verfälschten und fabrizirten Weine. Wenn diese Weine eine eben so große Haltbarkeit besitzen, wie der natürliche Wein, warum beschuldigt der Herr Verfasser den Verkäufer eines schmählichen Betruges, einer wirklichen Fälschung?

Er wird diese Beschuldigung nicht sowohl im moralischen Sinne, als durch den für den Weinhändler daraus erwachsenden Nachtheil bekräftigt finden. Es wird von ihm anerkannt, daß gewisse Orte und Weingegenden in dem Besitze einer Weinqualität sind, auf welche sie der Natur der Sache nach ein alleiniges, ausschließliches Recht haben, und er erklärt es für einen sehr niederträchtigen und strafbaren Betrug, wenn sich ein Verkäufer erlaubt, diese Weine nachzuahmen und sie für deren Erzeugnisse auszugeben; er gesteht ferner ein, der Käufer werde dadurch betrogen, das Interesse der Weinproducenten verletzt und ihr Ruf komme durch solche Waare in Mißkredit.

Er stellt den Grundsatz auf, der Zusatz gewisser Bestandtheile zum Moste sey eine Verbesserung und die Weinfabrikation im weitesten Sinne sei unter dem Namen „Wein“ gestattet; und er erklärt es doch für einen sehr niederträchtigen und strafbaren Betrug, die Eigenthümlichkeit der Weine von gewissen Orten und Weingegenden nachzuahmen, da solche schon der Natur der Sache nach ein alleiniges, ausschließliches Recht darauf hätten.

Sind unter diesen gewissen Orten und Weingegenden wohl die renommirten zu verstehen, wenn ihr Produkt eine solche Anerkennung

findet, daß es einen Ruf erlangt hat? Soll hier eine Gränze statthaben, die Weine durch die Kunst nicht bis zu dieser Vollkommenheit führen zu dürfen? Für welche Weine sollen die naturgemäß in eine bessere Qualität überführten ausgegeben werden? Wo ist hier die Konsequenz des Herrn Verfassers? Wenn es als niederträchtiger und strafbarer Betrug erscheinen soll, diese so edeln Weine nachzubilden, so dürfte konsequenter Weise dieser Betrug in einem höheren Grade dastehen, die minder renommirten Weine künstlich nachzubilden. Erstere sind theuer und seltener erzeugt, letztere wohlfeiler und allgemeiner. Sollen letztere nicht auch ein natürliches Eigenthumsrecht auf ihr Erzeugniß haben? Soll der minder bemittelte Konsument, weil er theure Weine nicht bezahlen kann, nicht auch konsequenter Weise das Recht besitzen, einen natürlichen Wein zu trinken?

Referent findet diese Nichtkonsequenz des Herrn Verfassers in der ungeeigneten Anwendung der Chemie auf die Natur. Der Herr Verfasser stützt sich in seiner Weinverbesserung auf chemische Verhältnisse; allein bei der chemischen Bereitung der edeln Weine verläßt die Chemie den Chemiker, und deßwegen nennt der Herr Verfasser eine Nachahmung der Weine Betrug.

Derselbe sagt uns, daß man den Wein naturgemäß verbessern könne, doch ist er uns das „Wie" schuldig geblieben und hat in so fern sein Buch unschädlicher für den natürlichen Weinbau gemacht.

Der Herr Verfasser sagt in seiner Vorrede S. 5. u. 6: „Wir haben (in diesem Buche) den Weg von der Praxis zur Theorie befolgt." Wo sind aber die praktischen Erfahrungen, die uns der Herr Verfasser gelehrt hat? Referent kann sich aus dem Inhalte nur überzeugen, daß der Herr v. Babo im Gegentheile den Weg einer unausgebildeten, nie auszubildenden Theorie zur Praxis eingeschlagen hat.

Nachdem er einmal von dem Naturwege abgegangen ist, so hat er sich, wie alle seine Vorgänger, in ein Labyrinth verirrt. Wenn nun im Eingange der Vorrede seines Buches gesagt ist: „Es ist eine schlimme Sache, ein Buch über einen Gegenstand zu schreiben, von welchem wir eigentlich noch so wenig reelle Kenntniß besitzen, wie über die Natur des Weines," so hat er selbst von vorne herein der Anwendung dieser Wissenschaft zur künstlichen Verbesserung der Weine das Urtheil gesprochen.

Wir sind gewiß aus dem Vorhergehenden zu der Ueberzeugung gelangt, welche Gegner die Weinwissenschaft an einem Theile der Chemiker hat. Die Absicht dieser Chemiker, den allgemeinen chemischen Begriff von Wein im Leben einzuführen, ist zweierlei. Die Einen bezwecken durch ihre wissenschaftliche Grundlage das allgemeine Beste und insbesondere einen den Weinproducenten zu schaffenden Gewinn, und diese verdienen, wenn auch ihre gute Absicht nicht erreicht wird, dennoch großen Dank. Ich frage aber auf ihren Endzweck: Warum opponiren gerade die Weinproducenten, denen der Vortheil gelten soll, gegen den chemischen Begriff von Wein? Warum sprachen sich insbesondere die Weinproducenten und Konsumenten bei der Generalversammlung zu Heilbronn im Allgemeinen dagegen aus? Warum nahm die Weinverfälschung in Frankreich so sehr überhand? Warum wurden die Weinproducenten in Frankreich, wo dieser chemische Grundsatz Geltung hatte, veranlaßt, so dringend ein Gesetz gegen die Weinverfälschung von der Kammer zu begehren? Warum hat die französische Kammer und insbesondere der Minister bei der Berathung die Ansicht der Chemiker über Wein verworfen? Warum findet endlich der Arzt bei seinen Rekonvaleszenten in dem Genusse des Naturweines einen günstigeren Erfolg? Warum hat die Chemie die Weinwissenschaft noch in jüngster Zeit der Unwissenheit beschuldigt und eine auf Analogie gestützte Theorie in der Weinbereitung aufzustellen geglaubt, um einen weit höhern Werth des Produkts zu erzielen, und warum hat letztere der Chemie das Gegentheil nachgewiesen? Antwort — weil ein Unterschied zwischen der theoretischen Lehre und der praktischen Anwendung ist, ein großer Unterschied zwischen den so edeln Bestandtheilen des Naturproduktes des Weines und einem fabrizirten Produkte des Biers besteht, dieser Unterschied in seiner Ausbildung, der Gährung, auch einen Unterschied der Behandlung statt Analogie bedingt, dieser chemische Begriff im weitern Sinne, wie er im Leben einzuführen beabsichtigt wird, den Begriffen des Lebens wiederspricht und der Weinverfälschung und dem Betruge die breiteste Bahn öffnet, und das Wohl und Interesse eines großen Theils der Bevölkerung und des Staates gefährdet wird.

Zum Vergleiche führe ich noch an, wie sich hierüber ein interessantes unparteiisches französisches Werk*) ausspricht: „Unter

*) Maison rustique du 19e siécle III. Tom. 117 Pag.

der Benennung Wein versteht man im engern Sinne d'e Getränke oder Flüssigkeiten, welche man durch die Gährung von dem Moste oder Safte der Trauben erhält. Die neueren Chemiker haben diese Bedeutung ausgedehnt und verstehen unter der Benennung Wein jede zuckerartige Flüssigkeit, welche die weinige Gährung durchgegangen hat. Diese wissenschaftliche Ausdehnung hat Verwirrung in die Benennung „Wein" gebracht und dem Betruge neue Mittel gegeben, um die Qualität der Weine im eigentlichen Sinne zu verfälschen und ihnen ihren alten Ruhm zu nehmen. Sie hat beigetragen, dem Geschmack der Konsumenten eine neue Richtung zu geben und deßwegen dem Interesse des Handels, welcher den Hauptreichthum der weinbautreibenden Gegenden unserer Departemente ausmacht, zu schaden."

Die andern Chemiker dagegen wollen ihrer Wissenschaft die Weinwissenschaft und Weinkenntniß ganz unterordnen. Vielleicht halten sie dieselbe nicht ebenbürtig, weil die Weinwissenschaft in Deutschland nicht von einem Lehrstuhle wie in Frankreich oder Brasilien gelehrt wird. Daran trägt aber die Wissenschaft keine Schuld, wohl aber der Mangel an Würdigung von Seite der Regierung und die dem Weinbau und Weinhandel bisher eigenthümlichen Hindernisse im Vergleich mit andern Ländern. Sie ist diejenige Wissenschaft, die die größten praktischen Kenntnisse fordert, und in der ältern wie in der neuern Literatur wird sie wohl keiner Wissenschaft nachstehen. Wie würden sich aber diese Chemiker gegen die Weinwissenschaft an dem wirklichen Werthe des Weines verstoßen, wenn sie denselben nach ihrer Chemie schätzen sollten? Und dennoch geht ihr Eifer so weit, daß sie die Chemie über die Weinwissenschaft und das Wohl der weinbauenden Bevölkerung und der Konsumenten stellen.

So hat Referent sich gegen einen Chemiker, der gleiche Grundsätze wie der Herr Verfasser vom chemischen Standpunkte aus aufstellte, mündlich geäußert, sein Grundsatz sei der Wohlfahrt einer so großen weinbautreibenden Bevölkerung in Deutschland schädlich und bei unrichtiger Anwendung der Gesundheit der Konsumenten nachtheilig, worauf jener Chemiker erwiederte, die Wissenschaft könne sich darum nicht kümmern, sie kenne in ihrer Forschung keine Gränze, und es sei damit ebenso, als wenn wegen der Kutscher die Eisenbahnen nicht hätten gebaut werden sollen.

Es besteht gewiß ein ungleich anderes Verhältniß, selbst auch in der Nationalökonomie, zwischen einem einfachen Transportmittel und dem Weinbaue. Jenes führt zu einem Ziele. Kann man zu diesem sicherer, schneller und wohlfeiler durch die Eisenbahn kommen, so hat man seinen Endzweck erreicht. Nach der Anforderung der Zeit aber kann ein Stand, der durch seine Mittel nicht mehr genügt, in Bezug auf das Allgemeine nicht berücksichtigt werden; dieser Stand erleidet zwar einigen Nachtheil, doch findet er in dem größeren Verkehr auch wieder seinen Unterhalt. Anders ist es bei'm Weinbaue; dieser ist eine Nationalsache und greift tief in die Wohlfahrt und die Gesundheit der Völker ein. Während die Eisenbahnen zu einem bestimmten Ziele führen, sind die Herrn Chemiker in der chemischen Verbesserung der Weine unter sich selbst noch nicht einig; jedenfalls bleibt man auf halbem Wege stehen und kann die Vollkommenheit der Natur nie erreichen.

Der Grundsatz dieser Chemiker ist: **Vivat chemia, pereat mundus!** und sie sind dem allgemeinen Staatszwecke ebenso gefährlich als die rothen Republikaner. Wenn nnn der Weinbau, obgleich durch diese Chemiker zu gleicher Härte veranlaßt, doch nicht fordert, daß eine im Allgemeinen so nützliche Wissenschaft vertilgt werde; wenn er ferner nicht fordert, daß diese Chemiker wegen ihrer möglichen Schädlichkeit ein Exil treffe: so kann er doch im allgemeinen Interesse verlangen, daß ihren Grundsätzen keine gesetzliche Folge gegeben werde, damit Deutschland von dem daraus entstehenden großen Nachtheil bewahrt bleibe.

Der Weheruf unserer Nachkommen kann über jene Chemiker, welche diese Wissenschaft überschätzen, nicht ausbleiben, gleichwie er jetzt schon in Frankreich über jene laut ertönt, die schon früher ähnliche Grundsätze aufstellten.

Das beständige Fortschreiten der Wissenschaften zu ihrer Vervollkommnung befördert die Unterstützung, welche sie sich gegenseitig gewähren. Auch die Chemie soll ächte Aufklärung zum Wohle der Völker lehren und die Weinwissenschaft bei der natürlichen Weinbereitung unterstützen. Die Weinwissenschaft schuldet in neuerer Zeit der Chemie großen Dank; es werden aber auch noch viele Anforderungen an sie gemacht, und hier ist noch ein weites Feld des Forschens geöffnet. Die Chemie sehe den Wein nicht als ein

chemisches Präparat an und gebe keine Anleitung zu einem Verfahren in Behandlung eines edeln Naturstoffes, das, mindestens gesagt, in seiner individuellen praktischen Anwendung von Nichtchemikern die Natur des Weines und des Menschen sehr gefährdet.

Durch frühere gleich ungeeignete Anwendung der Chemie auf den Weinbau wurde der Weinproduktion in Frankreich auf gesetzlichem Wege ein ungeheurer Schaden gebracht. Referent macht dabei auf den vorgedruckten Aufsatz aufmerksam. Auch diese Erfahrungen belehren uns, auf der natürlichen Produktion zu beharren.

Der Eifer der Weinproducenten ist sehr groß. Durch Kosten, Mühe, Intelligenz und mittels der Hülfswissenschaften wurden in den renommirten Weinorten Deutschlands in neuerer Zeit natürliche Weine in einer Vollkommenheit erzielt, die unsere Vorfahren nicht ahnten und im Auslande Bewunderung erregen; und so fahre man fort. Auch der von Natur aus minder begünstigte Producent befleißigt sich der Vervollkommnung seines Produktes, und wenn auf diesem Naturwege die neueren Erfahrungen in Auswahl der Rebsorten, im Baue, der Spätlese und Weinbereitung angewendet werden, so erhält man auch in einem geringen Jahre noch einen gesunden trinkbaren Wein.

Die Gründung der Vereine und die alljährige Versammlung der deutschen Weinproducenten veranlaßte den Endzweck, der Weinwissenschaft und dem deutschen Weine nur auf dem Naturwege die höchste Vollkommenheit zu geben. Dieses haben auch die intelligentesten Weinproducenten in ihren jährlichen Versammlungen eifrig verfolgt, während in Frankreich die Hauptveranlassung des ersten Zusammentrittes der Weinproducenten und Weinhändler im Jahre 1843 zu Paris war, um der Weinschmiererei zu begegnen, weil die bestehenden Gesetze gegen die vielen Verfälschungen nicht mehr genügten. Nachdem in den Jahren 1844, 1845 und 1846 der Antrag um ein Gesetz gegen die Weinverfälschung bei der Deputirten-Kammer in Frankreich gestellt wurde, kam solches im Jahre 1846 wirklich zu Stande. Der Deputirte Duprat suchte bei der allgemeinen Debatte ein Gutachten Gay-Lussaks, eines der berühmtesten Chemiker Frankreichs, und hiermit die Ansicht der Chemiker über Weinverfälschung der Kammer zu empfehlen. Dagegen sprach sich die Kammer also aus: Bei einer Verfälschung mit der

Gesundheit schädlichen Substanzen könne eine oft einfache chemische Operation den Betrug leicht entdecken; aber eine Verfälschung mit der Gesundheit nicht schädlichen Substanzen könne nur durch Experten erkannt werden. Der Finanzminister Laplagne sagte insbesondere: „Der verehrte Duprat hat sich auf der Tribüne „auf den berühmten Chemiker Gay-Lussak berufen; ich nehme „mir die Freiheit, die Ansicht Gay-Lussaks auch von der Tri- „büne aus zu bekämpfen, und ich glaube mit Recht der Kammer „sagen zu müssen, daß, welches Ansehen auch dieser Gelehrte auf- „serdem besitzt, man sich hier nicht an ihn halten kann. Zahlreiche „Interessen, welche die angelegenste Sorge der Kammer erheischen „verbinden sich mit dieser Frage, vordersamst die Interessen des „Weinbaues, des redlichen Handels, da jene, welche die Anwen- „dung schädlicher Mittel nicht verschmähen, eine so große und nach- „theilige Konkurrenz gegen solche ausüben, die nur einen redlichen „Handel treiben. Es ist noch besonders das Geldinteresse und die „Gesundheit der Konsumenten und endlich noch das Interesse der „Gemeinden und des Staates zu berücksichtigen."

Hierdurch wurde mancher Deputite noch näher aufgeklärt, von der Kammer die chemische Ansicht über Wein und Weinverfälschung gänzlich verlassen und hiermit der von Chaptal aufgestellte Grundsatz nach kaum bestandenen 50 Jahren wegen seiner nachtheiligen Folgen von der Kammer begraben.

Wir Deutschen sind schon in manchen Fällen nicht auf eigenen Füßen stehen geblieben, sondern haben den Franzosen nachgeäfft, aber es später bereut, wenn wir unsere Fehler einsahen Auch in der Chaptalisirung sind wir den Franzosen gefolgt. Wie den französischen Kammerverhandlungen und besonders der Erklärung des Ministers ganz entgegengesetzt lautet das Urtheil vom 28. November 1844 der Königl. Preuß. Regierung des Innern zu Koblenz und die hiezu von dem königl. rheinischen Medizinal-Collegium vorgenommene chemische Analyse eines Ahr-Weines. Dasselbe erklärt: „Die eigentliche chemische Prüfung wurde weder auf den Gehalt an Zucker, noch auf den Gehalt an Weingeist gerichtet, da weder der erstere noch der letztere, wenn er vor der Gährung zugesetzt worden ist, sich durch chemische Mittel von dem Zucker und Weingeist unterscheiden läßt, welcher in den Trauben enthalten ist, resp. sich aus denselben durch eine Gährung erst entwickelt. Der etwa

zugesetzte Rohrzucker verwandelt sich während der Gährung in Traubenzucker, und fällt folglich nachher jeder Unterschied weg. Der Weingeist aber ist in jedem ächten Wein enthalten und seiner Natur nach nicht zu unterscheiden, er mag blos aus ursprünglichem Traubenzucker oder aus darin verwandeltem Rohrzucker sich gebildet haben."

Mit diesem ganz im Widerspruche ist die Erfahrung und sind es auch andere Chemiker *). Eine Expertise würde gewiß ein anderes Gutachten abgegeben haben **).

Deutschland kann sich gegen Frankreich mit den Versammlungen seiner Weinproducenten rühmen. Eilfmal haben sich dieselben bisher entweder mit den Land- und Forstwirthen oder nur mit den Obstproducenten in Versammlungen vereinigt. In sämmtlichen Verhandlungen findet sich nicht eine einzige Aeußerung über die dem Weine zu gebenden Zusätze; eben so entschieden wurden von der Prüfungskommission künstlich verbessert befundene Weine als unächte von der allgemeinen Klassifikation ausgeschlossen. Als bei der Versammlung im Jahre 1846 zu Heilbronn die Herren Chemiker mit ihrer Theorie zum ersten Male auftraten und vielleicht wähnten, mit derselben als Glücksboten zu erscheinen, fanden sie einen heftigen Widerspruch; und als sie hartnäckig auf ihrem chemischen Standpunkte beharrten, wurden sie eben so entschieden von der Versammlung zurückgewiesen, und dagegen wurde von der Versammlung der Beschluß gefaßt, auf dem bisherigen Standpunkte fest zu verbleiben.

Die mich zu dieser Rezension veranlassenden Gründe — die reine Wissenschaft und das Wohl meiner Mitmenschen — sind bereits aus dem Gesagten zu entnehmen. Jetzt am Schlusse fühle ich doch meine schwierige Stellung, eine Rezension gegen das Werk

---

*) Siehe die Verhandlungen der Versammlung deutscher Wein- nnd Obst-Producenten zu Heilbronn S. 96—99.

**) Wenn Preußen seinem Weinbau keinen bessern Schutz angedeihen läßt, so hat die Klage über Armuth und Noth seiner Winzer gewiß vielen Grund; denn es ist wohlfeiler zu fabriziren oder zu schmieren, als zu produziren. Die Belegung der süddeutschen Weine mit der Uebergangssteuer ist zwar ein Schutz und der theilweise Erlaß der Grund- und Moststeuer eine Erleichterung, aber keine Ausgleichung der durch obige Grundsätze dem Weinbaue und der Konsumtion verursachten Schaden.

eines Mannes ergriffen zu haben, den ich persönlich kenne und hochschätze. Sollte aber der Herr Verfasser oder ein Herr Chemiker sich zu nahe getreten fühlen, so lag dieß außer meiner Absicht. Ich sprach meine Grundsätze frei und offen aus, und werde eine bessere Belehrung dankbar entgegennehmen. Würde ich aber hiermit einen, wenn auch kleinen Beitrag zur Begränzung beider Wissenschaften geliefert haben, daß anstatt feindlicher Gegenüberstellung sie sich freundlich die wechselseitige Unterstützung bieten zur unendlichen Erforschung des Wahren, Guten und Nützlichen, so habe ich meinen Endzweck erreicht. Ueber die Champagnerfabrikation und die Liqueur-Weine zu berichten, werde ich ein andersmal Gelegenheit haben.

Die Konsumenten und Producenten werden ebenfalls mit meinen Grundsätzen übereinstimmen, der Weinbau wird kräftiger emporblühen, die Gesundheit der Konsumenten nicht gefährdet sein, und die Gerichte und die medizinische Polizei werden von dergleichen Untersuchungen befreit bleiben. Und wird endlich der aus Eigennutz in dunkeln Winkeln getriebene strafbare Mißbrauch gänzlich unterdrückt, dann wird der Weinbau in Ehren bleiben und, so viel davon abhängt, Gesundheit, Segen und Wohlstand das deutsche Vaterland beglücken. —

BAYERISCHE STAATS- BIBLIOTHEK MUENCHEN

Verbesserungen.

Seite	Zeile	lies:	statt
4	5 von unten	Vortrage	Vertrage
11	6 von unten	Wegen	Wege
15	14 von oben	diesen	diesem
16	2 von unten	beizutragen	beitragen
19	8 von unten	freier Bewegung	Bewegung
21	4 von oben	fanden	anden
25	2 von oben	den	die
32	letzte	203,100	2,03,100
33	19 von oben	Joch	Joch=
33	14 von unten	48,969	48,966
35	11 von oben	bei	die
37	2 von unten	per Mosteimer	Mosteimer
44	9 von nuten	theuer	heuer
48	14 von unten	,	;
48	7 von unten	Deutschland dem	Deutschland, dem
53	11 von unten	sollte	sollten
54	10 von oben	die	der
55	7 von unten	seinen	einen
59	17 von unten	dem	der
60	5 von oben	Prozent	per Cent.
64	7 von unten	Zeit	Zei=
68	5 von oben	zur	zum
68	letzte	dem	den
70	5 von oben	ersten	erstes
73	6 von oben	seine	seinen
76	11 von oben	gehenden	gehende
76	9 von unten	in	im
80	11 vou unten	vegetabilisch	vegatabilisch
81	21 von oben	auch richtig	aufrichtig
83	8 von unten	ausgebeutet	ausgebrütet
84	6 von unten	einem	einen
85	14 von unten	frugibus	frugicus
85	10 von unten	aptum	aptam
88	15 von oben	den Trauben	Trauben
88	8 von unten	dem	den
91	3 don oben	Kenner	Kummer
92	19 von oben	empfiehlt	empfieht
97	21 von oben	ihrem	ihren
103	14 von oben	Herrn	Herr
104	letzte	einem	einen

Franz Steckeler
Buchbinderei
8884 Höchstädt/Do.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Englerth, Sebastian

Deutscher Weinbau und Weinhandel, dessen mögliche Konkurrenz mit dem franzö sischen und die chemische Wein-Verbesserung vom Standpunkte der Wein-Wissenschaft beleuchtet

Würzburg 1849

Oecon. 554 h
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295040-7